Śledzie w oleju z cebulą i papryką

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 minut
Liczba porcji: 2-3 osoby
Czas gotowania: 3 minuty

Użyte akcesoria :

- mieszadło

Przygotowanie :

1. 500 g śledzi solonych typu matias przełożyć do miski, zalać je 1000 g wody, odstawić na około 30 minut (jeśli śledzie są bardzo słone to po 30 minutach należy wylać z nich wodę i zalać kolejną, ponownie odstawić na około 30 minut).
2. Wypłukane śledzie odlać z wody, osuszyć. Pokroić je na mniejsze kawałki.
3. 250 g cebuli obrać, pokroić w piórka.
4. W naczyniu miksującym zamontować mieszadło, wlać 50 g oleju, dodać pokrojoną w piórka cebulę. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, cebulę zeszklić. Temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, cebulę przełożyć do miseczki, odstawić do przestudzenia.
6. W międzyczasie 120 g czerwonej papryki pokroić w cienkie paseczki.
7. Do każdego słoika układać na przemiennie warstwami cebulę, paprykę i śledzie.
8. Do każdego słoika włożyć po 1 liściu laurowym, po 2 ziarna ziela angielskiego i 2 ziarna czarnego pieprzu.
9. Tak przygotowane słoiki zalać 300 g oleju słonecznikowego (olej w całości musi zakryć zawartość słoika).
10. Słoiki mocno zakręcić pokrywką, wstawić do lodówki na minimum 24 godziny, aby wszystkie smaki się przegryzły.