

Zavináče II.

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- sled' 5 ks
- nakládané okurky 5 ks
- mléko 1.2 l
- ocet 1.2 l
- mrkev 2 ks
- cibule 5 ks
- bobkový list 2 ks
- tymián 1.2 lžička
- zrnka pepře 20 ks
- mletá pálivá paprika 0.5 lžička
- sůl 1 lžíce
- moučkový cukr 4 lžíce
- kopr 1.2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sledě zalijeme studenou vodou a 12 hodin máčíme, mezitím vodu 2x vyměníme. Poté ryby vyjmeme, odřízneme hlavy, vykucháme, zbavíme kostí, zalijeme mlékem a na 2 hodiny odložíme na chladné místo. Připravíme marinádu. Tři cibule nakrájíme na kolečka vložíme do hrnce, přidáme ocet, cukr, sůl, tymián, bobkový list, kopr, pepř a papriku a vše asi 10 minut zvolna vaříme pod pokličkou.

Necháme vychladnout, scedíme. Plátky sledů rozložíme kůží dospod, tři okurky podélně rozčtvrtíme. Na každé filé položíme kousek okurky, svineme a sepneme párátkem. Do skleněné nádoby vkládáme ve vrstvách na kolečka nakrájené okurky, kolečka mrkve, syrové cibule a zavináče. Vlažnou marinádu přecedíme přes síto a zalijeme sledě. Necháme vychladnout, pak zavináče přikryjeme a na 5 dní necháme na chladném místě uležet.