

Grodněnský sled'

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- sledové filety 5 ks
- červený vinný ocet 1 sklenice
- jalovec 4 kulička
- bobkový list 2 ks
- cibule 5 ks
- cukr 200 g
- nové koření 2 kulička
- čerstvý zázvor 1 špetka
- červené suché víno 1 sklenice
- pepř 5 kulička
- hřebíček 2 ks
- Knorr Aromat 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zrnka lehce rozmačkejte. Následně dejte koření do kastrůlku z nerezové oceli, zalijte octem a vínem, přidejte koření Knorr Aromat a převařte na mírném ohni.

Přidejte cukr a ohřívejte za stálého míchání do okamžiku, až se celý rozpustí.

Cibuli nakrájejte na kroužky, přidejte do marinády a vařte na malém ohni dalších 5 minut. Dochutěte zázvorem a nechejte vychladit.

Sledě nakrájejte na porce a uložte ve velké, čisté sklenici. Zalijte marinádou a odložte na 2-3 dny do lednice.

Před servírováním můžete navíc vše posypat posekaným, čerstvým koprem.