

# Marynowane śledzie z rodzynkami według pięciu przemian

## Składniki:

Ok 6 do 8 solonych matiasów – woda  
Jedna duża cytryna – drewno  
Liść laurowy – ogień  
Paczka rodzynek – ziemia  
Olej rzepakowy – ziemia  
Jedna średnia cebula – metal  
Ziele angielskie – metal  
Pieprz zielony, w ziarenkach – metal

Matiasy moczymy w wodzie przez ok trzy godziny. Wodę należy zmieniać dwa, trzy razy. Cebulę kroimy w cienkie paski, rodzynki płuczemy pod bieżącą wodą. Odcedzamy i osuszamy matiasy. W litrowym słoiku układamy warstwami:

Z – rodzynki- ok jedną łyżkę  
M – cebulę, ziele angielskie, pieprz  
W – pokrojone na kawałki matiasy  
D – sok z cytryny  
O – liść laurowy

I następna warstwa od początku.

Ostatnia warstwa to:

Z – rodzynki  
M – cebula ziele angielskie, pieprz  
W – matiasy  
D – sok z cytryny  
O – liść laurowy

Z – zalewamy wszystko olejem do pełna

M – zasypujemy cebulą, dodajemy ziele angielskie, pieprz

Przyprawy dajemy na każde piętusko, kilka ziarenek pieprzu, mały listek laurowy i dwa ziarenka ziela angielskiego. Jeżeli damy więcej przypraw smak śledzi będzie bardziej korzenny. Odstawiamy do lodówki na minimum cztery dni. Dobrze zakręcony słoik można obracać co jakiś czas dnem do góry. Po czterech dniach można jeść. Najlepsze są w zimnym sosie jabłkowo, jogurtowo, majonezowym. A na obiad, dodatkowo ciepłe ziemniaczki w kawałkach, gotowane lub pieczone.

Smacznego,

[agad]