

Bałtycki twist

czyli aromatyczny śledzik w bazylii



Liczba porcji: 8



Czas przygotowania: 30 min

500 g śledzi matias

1 doniczka świeżej bazylii

1 mała czerwona cebula

1 ząbek czosnku

2 łyżki soku z cytryny

1 płaska łyżka ziaren łuskanego
słonecznika

100 ml oleju słonecznikowego

50 ml oliwy

Sól, pieprz

Śledzie odsączamy z zalewy, zalewamy zimną wodą i pozostawiamy na 2 godziny. Następnie zmieniamy wodę i ponownie odstawiamy na około 1-2 godziny, po czym odsączamy.

Olej, oliwę, sok z cytryny, przeciśnięty przez praskę czosnek, słonecznik, szczyptę soli, pieprz i bazylię miksujemy blenderem.

Śledzie kroimy w duże romby, przekładamy do miski i polewamy pesto.

Czerwoną cebulę kroimy w drobną kostkę i dodajemy do śledzi. Dokładnie wszystko mieszamy.

Zabezpieczamy miskę folią spożywczą lub przekładamy śledzie do słoika. Odstawiamy do lodówki na 48 godzin.

