

ŚLEDZIE PO SŁOWIAŃSKU

Wpisany przez Dana
sobota, 03 lutego 2007 20:10 -

Przepis na 5 porcji

5 filetów śledziowych

ZALEWA : 1:10 ocet z wodą, ziele angielskie, liść laurowy, na 1l płynu - 3 łyżki cukru

SOS : seler, pietruszka (razem ok. 10 dkg), 1 jabłko, 2 cebule, 2 łyżki majonezu, 1 mały kefir (250g), kwasek cytrynowy, sól, pieprz, cukier

Składniki zalewy zagotować, ostudzić, zalać filety i odstawić na 1 dobę.

SOS : seler i pietruszkę ugotować na półtwardo, zetrzeć na grubej tarce. Cebule i jabłko pokroić w drobną kostkę, majonez wymieszać z kefirem, wymieszać z wszystkimi składnikami sosu. Śledzie odsączyć z zalewy. Połączyć sosem przed samym podaniem.

oryginalny przepis pana Sławomira Palmi - wieloletniego kucharza schroniska "Pod Muflonem" w Dusznikach Zdroju