

ŚLEDŹ NA SPOSÓB ŻYDOWSKI

Wpisany przez Dana
sobota, 03 lutego 2007 20:11 -

7 - 8 solonych filetów śledziowych, 3/4 szklanki mleka, 1 pomarańcza lub 2-3 mandarynki, winne jabłko, kiszony ogórek, 1 cebula, 3-4 łyżki majonezu, 1 łyżka soku z cytryny, cukier, pieprz, sól

Filety zalać mlekiem i odstawić na 2-3 godziny. Następnie wyjąć, pokroić w dzwonka. Mandarynki, jabłko, cebulę i ogórek obrać i pokroić w drobną kostkę. Majonez wymieszać z sokiem z cytryny, przyprawić solą, pieprzem, cukrem, połączyć z owocami, ogórkiem i cebulą. Dzwonka śledzia ułożyć na półmisku, poleć równomiernie sosem, przykryć folią i wstawić do lodówki na 2 - 3 godziny.

wg Hanny Szymanderskiej