

## SZWEDZKIE SPOSOBY NA ŚLEDZIE - ŚLEDŹ RABARBAROWY Z BORNHOLMU

Wpisany przez Dana  
sobota, 03 lutego 2007 22:30 -

---

Były prośby o śledzie. Proszę bardzo, poniżej 1000 i jedna potrawa ze śledzia :)))

Wszystkie przepisy dostałam od Basi Nalepy ze Szwecji. W ogóle nie myślałam, że ze śledzi takie cuda można robić.....

1 decylitr = 1 dl = 0,5 szklanki (mniej więcej)

**60 dkg śledzia, 4 łyżki mąki, 2 łyżki ziaren gorczycy, Zalewa: 75 dkg rabarbaru, 0,5 szklanki cukru, 2 łyżki octu 24%,**

**Do przybrania: 0,5 szklanki poszatkowanych orzechów włoskich**

Popanierować śledzia mąką, solą i gorczyca. Włożyć do żaroodpornej formy, grzbietami do góry. Piec w 200°C przez 20 minut. Rabarbar zagotować z cukrem na małym gazie. Dodać ocet. Zalać ciepłego śledzia zalewą, posypać orzechami. Jeść na gorąco, ciepło i zimno.