
Śledzie na sałatce z jabłek

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1088 razy.

3 śledzie pocztowe
25 dkg jabłek (Antonówek lub Renet)
20dkg śmietany gęstej chrzan
trochę cukru
chrzan

Przybranie

półkrążki pomidorów lub marchwi
krążki pora przycięte listki sałaty lub kapusty

Śledzie opłukać , wyjąć mleczko, odciąć głowę i ogon, wymoczyć . Po kilku godzinach śledzie wyjąć z wody, obrać ze skóry, przepołowić , starannie wybrać ości, złożyć z powrotem w całość , każdego śledzia przekrajać skośnie na 2 części. Jabłka opłukać , obrać , zetrzeć na tarce o dużych okach, dodać chrzan, śmietanę i cukier do smaku, wymieszać . Cztery boki prostokątnej szklanej salaterki obłożyć rąbkami wzdłuż przeciętych listków sałaty lub rąbkiem odciętym z listka włoskiej kapusty; sałatę wyłożyć na salaterce, wyrównać , na wierzchu ułożyć śledzie pokrajane w skośne kawałki. Każdą kawałek śledzia przybrać krążkiem pomidora lub marchwi i zielonkawych porów.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD