
Śledź w majonezie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1150 razy.

5 śledzi pocztowych
przybranie sezonowe
sos majonezowy z 1 żółtka

Śledzie optukać , odciąć głowy i płetwy, wypatroszyć je i namoczyć w zimnej wodzie na 12 godzin, zmieniając wodę. Śledzie wyjąć i odcisnąć z wody, zdjąć z nich skórę i odfiletować , wybrać starannie ości, nie uszkadzając mięśni. Obie odfiletowane połówki złożyć razem, ułożyć na szklanym, prostokątnym półmisku, przeciąć skośnie na dwie części. Sporządzić sos majonezowy z 1 żółtka wg przepisu na przyprawić go octem i cukrem do smaku; gęstym sosem polać śledzie. Powierzchnię śledzi przybrać sezonowymi dodatkami. Jeżeli brak wyborowych śledzi pocztowych, można użyć tłustych śledzi beczkowych. Po wymoczeniu i odcisnięciu z wody obrać je ze skóry, ułożyć płasko w małym naczyniu i zalać mlekiem na 2-3 godziny. Wyjąć z mleka, odcisnąć , odfiletować i dalej postępować , jak w przepisie na śledzie na sałatce z jabłek. W ten sam sposób można przygotować śledzie beczkowe w śmietanie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713447307

Nadesłał(a): 2024-06-18 00:43:18