

---

# Śledzie musztardowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3695 razy.

Przepis wigilijny.

\* 8 filetów śledziowych

\* litr mleka

\* 2 żółtka

\* 1 łyżka musztardy

\* 2 łyżki octu

\* 5 łyżek oleju

\* 1 ogórek konserwowy

\* sól

\* czarny pieprz

\* pieprz cayenne

\* 4-5 cebul

\* Filety śledzowe włożyć do mleka na 3-4 godziny.

\* Żółtka ubić z musztardą, solą i pieprzem. Dodać ocet i powoli ubijając olej.

\* Pokroić drobno ogórka. Posiekać cebulę. Połączyć z ubitą masą i dodać szczyptę pieprzu cayenne.

\* Śledzie pokroić na kawałki.

\* Posiekać cebulę w kostkę. Ułożyć w naczyniu i polać sosem musztardowym.

\* Dobrze jak tak przygotowane śledzie kilka godzin poleżą w lodówce.

Źródło: Telegazeta TVP2