
Śledzie musztardowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3672 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