

---

# Sledzie w zaprawie korzennej - gdzie znaleźć ć

Dodano: 2000-08-11 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2564 razy.

Musisz poszukac tam gdzie kupuje sie sledzie z beczki. Generalnie sledzie korzenne robi sie jak kazde sledzie solone - laduje w beczke, przesypuje sola, zalewa ropa sledziowa - i dojrzewaja. Cala roznica polega na tym ze swykle sledzie zawieraja tylko wyzej wymienione skladniki zas sledzie korzenne sa dodatkowo przyprawiane korzeniami (jakimi - tajemnica producenta) przez co maja ciekawy niekiedy smak.

Problem polega na tym ze ostatnio sledzie korzenne jakby nie roznily sie zbytnio w smaku od sledzi zwyklych, a pamietam jeszcze smak porzadnych korzennych... nawet koreczki helskie (szprot solony korzennie w oleju) jakos ostatnio smak traca. Przyrzadzanie - generalnie jak sledz solony, obrac, wymoczyc (niezbyt intensywnie - trzeba znalezc optimum miedzy odsoleniem a zachowaniem zapachu korzeni), zalac olejem - do octu raczej nie pasuja moim zdaniem.

Darek

P.S. Dobre sledzie korzenne rozpoznać można po znacznie zmienionym kolorze - zalewa powinna być czerwono - brunatna, sam sledz zaś wyraźnie złoty - ech, powspominac...

From: ladzk@ite.waw.pl (Dariusz K. Ladziak)