
Sledzie w zaprawie korzennej - gdzie znaleźć ć

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2532 razy.

Musisz poszukać tam gdzie kupuje się śledzie z beczki. Generalnie śledzie korzenne robi się jak każde śledzie solone - ładuje w beczkę, przesypuje solą, zalewa ropą śledziową - i dojrzewają. Cała różnica polega na tym że zwykłe śledzie zawierają tylko wyżej wymienione składniki zaś śledzie korzenne są dodatkowo przyprawiane korzeniami (jakimi - tajemnica producenta) przez co mają ciekawy niekiedy smak.

Problem polega na tym że ostatnio śledzie korzenne jakby nie różniły się zbyt w smaku od śledzi zwykłych, a pamiętam jeszcze smak porządnych korzennych... nawet koreczki helskie (szprot solony korzennie w oleju) jakos ostatnio smak traci. Przyrządzanie - generalnie jak śledź solony, obrac, wymoczyć (niezbyt intensywnie - trzeba znaleźć optimum między odsoleniem a zachowaniem zapachu korzeni), zalać olejem - do octu raczej nie pasują moim zdaniem.

Darek

P.S. Dobre śledzie korzenne rozpoznać można po znacznie zmienionym kolorze - zalewa powinna być czerwono - brązowa, sam śledź zaś wyraźnie złoty - ech, powspominac...

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