
Śledzie po królewsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7474 razy.

5 śledzi solonych

sok z połowy cytryny

3 łyżki oleju słonecznikowego

5 jajek

3-4 łyżki gęstego majonezu

strąk czerwonej marynowanej papryki

2 łyżki posiekanej natki pietruszki

Wymoczone i oczyszczone śledzie podzielić na połówki, skropić sokiem z cytryny i olejem, pozostawić na 30 minut w chłodnym miejscu. Ugotowane na twardo i obrane jajka przekrawać na pół, każdą połówkę owinąć filetem śledziowym i spiąć wykałaczką. Na owalny lub prostokątny półmisek wyłożyć majonez. Ułożyć na nim zawinięte w filety jajka, na każdej porcji położyć pasek czerwonej papryki, wszystko otoczyć zielonym wiankiem natki pietruszki.