
Śledź po japońsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5743 razy.

(na 4 osoby)

PRODUKTY:

- * 4 połówki śledzi matjasów
- * 3 łyżki oleju słonecznikowego
- * 1 cebula
- * 2 średnie ogórki konserwowe
- * 1/3 puszki groszku konserwowego
- * 2 jajka na twardo
- * pieprz mielony
- * majonez do dekoracji
- * zielenina do przystrojenia

Śledzie wymyć pod bieżącą wodą, osączyć . Zalać olejem słonecznikowym. Po odczekaniu ok. 30 min. ułożyć śledzie promieniście na półmisku, składając na pół. Ugotowane na twardo jajka przekroić na połówki i ułożyć wokół śledzi. Jajka udekorować majonezem. W środek półmiska ułożyć warstwami: posiekaną cebulę i pokrojone w kostkę ogórki konserwowe. Na wierzch ułożyć groszek. Na koniec przyprawić pieprzem mielonym i przystroić zieleniną.

P.S.