



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Śledzie w śmietanie

Do śmietany można dodać cukru do smaku

Składniki:

- pietruszka, 1 łyżk.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- śledź, 5 szt.
- cebula, 1 szt.
- śmietana, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

Filety ze śledzi zalać na godzinę słodkim mlekiem. Filety odcisnąć z mleka, złożyć po dwa razem, każdy śledź pokrajać na 3 części i ułożyć na prostokątnym, małym półmisku. Zagotować wodę z octem. Cebulę pokrajać na półkrażki 2 mm grubości, ułożyć na śledziach i polać gęstą śmietaną. Śledzie posypać krajaną, zieloną pietruszką.

