



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

Śledź z cebulą i olejem

Oliwę ze śledzi można użyć do majonezu lub do sałatki.

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- śledź, 5 szt.
- musztarda, 5 dag
- olej, 10 dag
- liść bobkowy, 3 szt.

Sposób przygotowania:

Każdy filet ze śledzia posmarować musztardą, zwinąć w rulon, układać w słoiku jeden obok drugiego. Śledzie zalać olejem tak, by je nakrył, powierzchnię nakryć listkami bobkowymi. Słoik zakryć papierem pergaminowym i przechowywać w zimnym miejscu. Po kilku dniach podawać na szklanej salaterce, do każdego kawałka wbić wykałaczkę. Jeżeli filety są szerokie, przekrajać je ostrym nożem na pół. Przybrać korniszonami, marchwią z octu. i krążkami cebuli. Śledzie w oliwie można przechowywać w zimnie przez czas dłuższy.

