



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

### **Śledzić na sałatce z jabłek**

Każdy kawałek śledzia przybrać krążkiem pomidora lub-marchwi i zielonkawych porów.

#### **Składniki:**

- pomidor, 1 szt.
- chrzan, 1 łyżecz.
- śmietana, 20 dag
- jabłko, 25 dag
- śledź, 3 szt.

#### **Sposób przygotowania:**

Śledzie opłukać, wyjąć mleczko, odciąć głowę i ogon, wymoczyć. Po kilku godzinach śledzie wyjąć z wody, obrać ze skóry, przepołować, starannie wybrać ości, złożyć z powrotem w całość, każdego śledzia przekrajać skośnie na 2 części. Jabłka opłukać, obrać, zetrzeć na tarce o dużych okach, dodać chrzan, śmietanę i cukier do smaku, wymieszać. Cztery boki prostokątnej szklanej salaterki obłożyć rąbkami wzdłuż przeciętych listków sałaty lub rąbkiem odciętym z listka włoskiej kapusty; sałatę wyłożyć na salaterce, wyrównać, na wierzchu ułożyć śledzie pokrajane w skośne kawałki.

