



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - Szef Kuchni (1115)

Śledź zapiekany z ziemniakami i grzybami

Podawać na gorąco z sałatką z pomidorów lub inną surówką.

Sposób przygotowania: pieczone

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- mielony pieprz, 1 szczypta
- cebula, 1 szt.
- jajka, 1 szt.
- śmietana, 12 dag
- suszony grzyb, 2 dag
- tłuszcz, 4 dag
- ziemniak, 1 kg
- śledź, 8 szt.

Sposób przygotowania:

Śledzie wymoczyć, oczyścić i obrane ze skóry odfiletować ora pokrajać w paski. Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrać pokrajać w plastry. Cebulę drobno pokrajać i podsmażyć na złoty kolor. Grzyby umyć, ugotować w małej ilości wody, odcedzić pokrajać w paski. Śledzie, cebulę i grzyby wymieszać. Rondel emaliowany lub ze szkła jenajskiego, wysmarować tłuszczem i warstwy ziemniaków układać na przemian ze śledziami, grzybami i cebulą. Całość zalać śmietaną rozmieszaną z jajem i wywarem grzybowym; zapiec w piekarniku.

