



Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Krem ze śledzi

Polecam lekko skropić cytryną

Składniki:

- śledź, 4 szt.
- mleczko, 4 szt.
- masło, 2 dag
- jajka, 2 szt.
- czerstwa bułka, 10 dag
- kwaśna śmietana, 3 łyżk.
- tarty ser, 3 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- gałka muskatołowa, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Śledzie oczyszczane, wymoczone w mleku, obrać z ości, pokroić na dzwonka i przekręcić przez maszynkę wraz z namoczoną uprzednio i odciśniętą bułką oraz cebulą. Do drugiego naczynia przekręcić mleczko, dodać śmietanę, 2 żółtka, masło, 3 łyżki sera. Wszystko dobrze utrzeć. Wymieszać z masą śledziową, doprowadzić do smaku i ostrożnie wymieszać z ubitą pianą. Zapiekać w małych porcjach ok. 30 min. Podawać udekorowane plasterkami cytryny i zieloną pietruszką.

