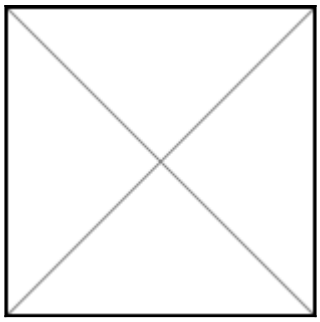

Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Śledzie, marynowane w sosie z mleczka

Przystawka dobra na każda imprezę

Składniki:

- śledź, 5 szt.
- ocet, 1 łyżk.
- liść bobkowy, 2 szt.
- ziele angielskie, 2 szt.
- cebula, 10 dag
- cukier, 2 dag
- korniszon, 5 szt.
- marchew, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Śledzie namoczyć na kilka godzin, często zlewając wodę; po wymoczeniu sprawić je i odfiletować. Przygotować zaprawę: a) do octu dodać wodę, angielskie ziele, liść bobkowy, krążki cebuli i marchewki, zagotować kilka razy;b) mleczko przetrzeć przez sito, połączyć z przestudzoną zaprawą, dodać cukier do smaku. Połówki śledzi zwijać w rulony, do środka włożyć cebulę z zaprawy, krajaną marchewkę, kawałek korniszona. Rulony przytrzymać końcami nadłamanych wykałaczek. Układać w słoju jeden koło drugiego.Śledzie zalać przygotowaną zaprawą, powierzchnię nakryć listkami bobkowymi. Słój przykryć papierem pergaminowym, przechowywać w zimnym miejscu kilka dni. Podawać na prostokątnym półmisku z chlebem lub ziemniakami pieczonymi.