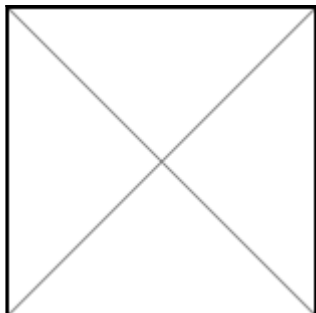




Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Śledź pocztowy w majonezie

W ten sam sposób, można przygotować śledzie beczkowe w śmietanie.

Składniki:

- sos majonezowy, 0.5 l
- śledź, 5 szt.

Sposób przygotowania:

Śledzie opłukać, odciąć głowy i płetwy, wypatroszyć je i namoczyć w zimnej wodzie na 12 godzin, zmieniając wodę. Śledzie wyjąć i odcisnąć z wody, zdjąć z nich skórę i odfiletować, wybrać: starannie ości, nie uszkodzając mięśni. Obie odfiletowane połówki złożyć razem, ułożyć na szklanym, prostokątnym półmisku, przeciąć skośnie na dwie części. Sporządzić sos majonezowy z 1 żółtka, przyprawić go octem i cukrem do smaku; gęstym sosem poleć śledzie. Powierzchnię śledzi przybrać sezonowymi dodatkami. Jeżeli brak wyborowych śledzi pocztowych. Po wymoczeniu i odciśnięciu z wody obrać je ze skóry, ułożyć płasko w małym naczyniu i zalać mlekiem na 2—3 godziny. Wyjąć z mleka, odcisnąć, odfiletować i dalej postępować, jak podano wyżej.

