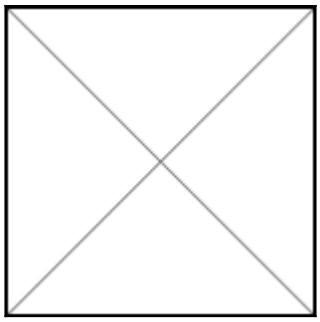

Tekst i zdjęcie: **ChiliJKa** - Szef Kuchni (1255)

Śledź po polsku

Coś z ojczyzny

Składniki:

- śledź mleczak, 4 szt.
- cebula, 5 szt.
- cytryna, 0.25 szt.
- sok z cytryny, 1 szt.
- śmietana, 1 szkl.
- cukier puder, 0.5 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Śledzie sprawić {zachowując mlecze), umyć dokładnie i wymoczyć w zimnej wodzie przez 24 godz., zmieniając ją kilkakrotnie. Ściągnąć skórkę, odciąć ogony i płetwy i podzielić na filety, z których wybrać dokładnie ości. Filety ułożyć w słoju, przekładając je cieniutkimi talarkami cebuli i plasterkami cytryny. Śmietankę połączyć z sokiem wyciśniętym z cytryny oraz przetartymi przez nylonowe sito mleczami z cukrem pudrem. Otrzymanym sosem polać filety 1 obwiązany lub przy kryty słój postawić w chłodnym miejscu na 24 godz. Po tym czasie śledzie są gotowe do spożycia.