

ŚLEDŹ W SOSIE POMARAŃCZOWYM

Wpisany przez Dana
sobota, 03 lutego 2007 20:01 -

60 dkg solonych filetów śledziowych (matiasy), 3/4 szklanki mleka, 1 pomarańcza, 1 winne jabłko, kiszony ogórek, 3 - 4 łyżki majonezu, łyżka soku z cytryny, cukier, sól, pieprz;

Filety zalać mlekiem i odstawić na 2 - 3 godziny. Następnie wyjąć, osuszyć i pokroić w dzwonka. Pomarańczę, jabłko, ogórek i cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę. Majonez wymieszać z sokiem z cytryny, przyprawić solą, pieprzem, cukrem, połączyć z owocami, ogórkiem i cebulą.

Dzwonka śledzia ułożyć na półmisku, połączyć sosem, przykryć folią i odstawić na 1-2 godz. do lodówki.

wg Hanny Szymanderskiej