

ŚLEDŹ W MUSZTARDZIE

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

4-6 wymoczonych filetów śledzia solonego, 4-5 łyżek słodkiej musztardy, 1 łyżka cukru, 1 łyżka ostrej musztardy, 1 łyżka oleju, 1 łyżka majonezu, 1 łyżka wody, pieprz.

Pokroić filety na 2 cm paski. Wymieszać cukier i musztardę. Wlewać powoli olej, stale mieszając. Wmieszać pozostałe składniki i zalać tym śledzie. Jeść najwcześniej na drugi dzień.

wg [Barbara Nalepa](#)