

SZWEDZKIE SPOSOBY NA ŚLEDZIE - CURRYSTRÖMMING (śledź curry)

Wpisany przez Dana
sobota, 03 lutego 2007 21:38 -

Były prośby o śledzie. Proszę bardzo, poniżej 1000 i jedna potrawa ze śledzia :)))
Wszystkie przepisy dostałam od Basi Nalepy ze Szwecji. W ogóle nie myślałam, że ze śledzi takie cuda można robić.....

1 decylitr = 1 dl = 0,5 szklanki (mniej więcej)

▯ **CURRYSTRÖMMING (śledź curry)**

600 g filetów śledziowych;

ZALEWA:▯▯ 0,5 l wody,▯ 1 dl octu (24%),▯ 1 łyżka stołowa soli,▯

SOS:▯ 2 dl majonezu,▯ 2 dl kwaśnej śmietany, 1 ząbek czosnku,▯ 1-2 łyżki curry,▯ 1 kwaśne jabłko;▯

Wymieszać zalewę, włożyć śledzie i odstawić do lodówki na 12 godzin.

Wymieszać majonez ze śmietaną, curry i czosnkiem (ja mam taką praszkę do wyciskania, na pewno można poszatkować) i obranym i poszatkowanym jabłkiem. Filety wyjąć z zalewy, osuszyć i włożyć do sosu. Po 12 godzinach w lodowce są do jedzenia.