

SZWEDZKIE SPOSOBY NA ŚLEDZIE - ŚLEDŹ CYTRYNOWO-LIMETKOWY

Wpisany przez Dana
sobota, 03 lutego 2007 22:14 -

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)

6 filetów wymoczonych

Zalewa 1 : 1,5 dl wody, 5 łyżek octu 12%, 1dl cukru, 10 ziaren ziela angielskiego, 1 listek bobkowy, 1 cebula, kilka pędów kopru

Zalewa 2 : 1 dl majonezu, 3 dl kwaśnej śmietany, skórka zdrapana z jednej limetki, 1 łyżka soku z limetki, skórka zdarta z jednej cytryny, 1 łyżka soku z cytryny

Zagotować **zalewę 1** (bez koperku i cebuli). Zalać zimną zalewą śledzie, koper i pokrojona cebula i niech stoi jeden dzień.

Zmieszać ingrediencje do **zalewy 2**. Wyjąć filety z **zalewy 1**, pokroić na kawałki i wsadzić do **zalewy**

2

Posypać startą skórą i niech stoją kilka godzin.