

SZWEDZKIE SPOSOBY NA ŚLEDZIE - KAVIARSTRÖMMING (śledź kawiorowy)

Wpisany przez Dana
sobota, 03 lutego 2007 22:36 -

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)

60 dkg filetów świeżych

Zalewa: 0,5 szklanki octu 12%, 0,5l wody, 1 łyżka soli,

Sos : 0,5 szklanki majonezu, 0,5 szklanka kwaśnej śmietany, 0,5 łyżeczki soli, 12-15 potłuczonych ziaren pieprzu, 2-3 łyżki pasty kawiorowej z tubki (jeżeli taka jest do dostania), 1 starty ząbek czosnku, 0,5 szklanki poszatkowanego koperku, 2 łyżki musztardy nie za ostrej, 2 łyżki drobno posiekanej cebulki, jajka pokrojone w ząbki do przybrania

Zamieszać składniki do zalewy. Zalać śledzia bez skóry i odstawić na noc. Od czasu do czasu przełożyć na drugą stronę. Na drugi dzień wymieszać składniki do sosu. Wyjąć śledzia z zalewy, włożyć do słoika warstwę śledzia i warstwę sosu. Na drugi dzień można jeść. Przyozdobić jajkami.