

Mój przepis na...: Śledzie marynowane z pieczarkami i papryką w sosie z kaparów. Odc. 40



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki dla 4 osób

filety śledziowe	8 solonych
orzechy włoskie	1/2 szklanki
cebule	2 sztuki
pieczarki	500 g
sól ziołowa	do smaku
czarny pieprz mielony Prymat	do smaku
papryka słodka mielona	do smaku
cząber	do smaku
chili pieprz cayenne	do smaku
olej rzepakowy	łyżka

Sos

majonez	1 szklanka
musztarda delikatesowa	2 łyżki
jogurt gęsty	2 łyżki
kapary całe Smak	1 łyżka
jajka	3 sztuki
szczypiorek	1 pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotowujemy składniki.
- KROK 2 Filety śledziowe zalewamy wodą i odstawiamy na kilka godzin. Orzechy siekamy i prażymy. Na rozgrzany na patelni olej wrzucamy pokrojone w kostkę cebule i plastry pieczarek. Podsmażamy na złoto. Dodajemy odrobinę soli i sporą ilość pieprzu oraz słodką czerwoną paprykę. Dodajemy uprażone wcześniej orzechy. Na koniec przyprawiamy cząbrem.
- KROK 3 Dodajemy odrobinę soli i sporą ilość pieprzu oraz słodką czerwoną paprykę. Dodajemy uprażone wcześniej orzechy. Na koniec przyprawiamy cząbrem.
- KROK 4 W misce łączymy składniki sosu: majonez, musztardę, jogurt, posiekane kapary, ugotowane i starte na tarce jajka oraz posiekany szczypior. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- KROK 5 Śledzie podajemy z pieczarkami z patelni i sosem. Z wierzchu posypujemy odrobiną papryki chili.