

Nadziewany Śledź "Kalejdoskop"



SŁODKOSŁODKA83



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filety śledziowe	4 szt.
marchew	1 szt.
jajko	1 szt.
papryka czerwona	0.5 szt.
cebula czerwona	0.5 szt.
koperek	1 garść
Żelatyna wieprzowa Prymat	2 łyżeczki
woda	40 mililitrów
kwaśna śmietana	200 g
ogórki kiszzone	2 szt.
sok z cytryny	1 łyżeczka
sól	3 szczypty
Pieprz czarny mielony Prymat	2 szczypty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nadziewany Śledź "Kalejdoskop"

- KROK 1 Śledzie można użyć matiasy, ja miałam jeszcze w oleju, więc wyjęłam ze słoika, osuszyłam ręcznikiem papierowym.
Ugotowaną marchewkę startam na tarce w słupki ,ogórka również, jajko ugotowane na twardo pokroiłam w drobną kosteczkę, tak samo postąpiłam z papryką i cebulką, wszystko przełożyłam do miseczki, dodałam posiekany koperek.
Do szklanki wsypałam żelatynę, zalałam letnią, przegotowaną wodą i odstawiłam na 10 min. do napęcznienia.
Następnie podgrzałam szklanę dosłownie 3 sekundy w mikrofali, tak aby żelatyna zrobiła się płynna, wlałam do śmietany, dokładnie wymieszałam, przelałam całość do warzyw, dodałam sok z cytryny, przyprawiłam solą i pieprzem do smaku, dokładnie wymieszałam całość.
Folię spożywczą rozłożyłam pas na blacie, ułożyłam filet śledzia, następnie nałożyłam po całości połowę nadzienia, przykryłam drugim filetem śledziowym, folię zrolowałam i boki mocno zakręciłam, wiążąc supełki na końcu, tak aby powstała zgrabna kiełbaska.
- KROK 2 Wkładamy na noc do lodówki i rano można kroić, najlepiej ostrym nożem, śledź przygotowany w ten sposób wygląda bardzo efektownie.