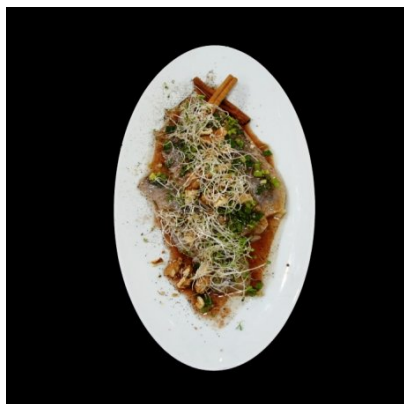


Przepis dnia II, odc. 11. Śledź z sosem piernikowym i orzechami włoskimi



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

filety śledziowe 400 g (solone, wymoczone)

Marynata

olej rzepakowy 1 szklanka

Przyprawa do grzanego wina i piwa z nutą korzenną Prymat 2-3 łyżek

Sos piernikowy

piernik 200 g (czerstwy, starty)

miód wielokwiatowy 2 łyżki

miód pitny 100 ml

wino czerwone wytrawne 100 ml

sok z cytryny 2 łyżki

Do dekoracji

Cynamon cały Prymat

orzechy włoskie 1/2 szklanki

kiełki

szczypiorek (grubo pokrojony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie składniki marynaty połączyć i doprawić do smaku. Powstałą marynatą zalać filety śledziowe i odstawić na noc do lodówki.
- KROK 2 Wszystkie składniki sosu dokładnie zmiksować i doprawić
- KROK 3 Na tak przygotowanym aromatycznym sosie ułożyć pokrojone na kawałki śledzie. Udekorować całymi orzechami włoskimi, kiełkami, szczypiorkiem i korą cynamonową.
- KROK 4 Smacznego!