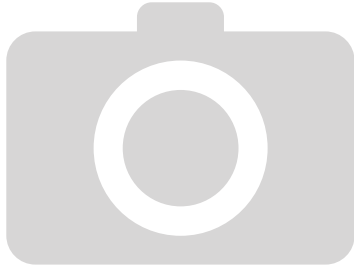


Śledź w sosie koperkowo-miodowym

JORDI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śledź filety	300 gram
Musztarda miodowa Prymat	4 łyżka
koperek świeży	do smaku
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżka
cukier	2 łyżka
ocet winny	łyżka
olej	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Śledzie (najlepiej z beczki) wymoczyć przez noc. Potem podzielić na mniejsze kawałki.
 2. Przygotować sos-połączyć musztardę 1 z musztardą 2, octem winnym i cukrem. Wymieszać i stopniowo dolewać olej-tak aby uzyskać konsystencję emulsji. Dodać koperek i również wymieszać.
 3. Przygotowanym sosem polać śledzie.
- Smacznego!