

## Śledzie po wileńsku.



### BEN-KA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| <b>filety śledziowe</b> | 60 dag     |
| <b>mąka</b>             | wg potrzeb |
| <b>sok z cytryny</b>    | 1 szt      |
| <b>olej do smażenia</b> | 2/3 szkl   |
| <b>sól i pieprz</b>     | do smaku   |
| <b>cebula</b>           | 3 szt      |
| <b>śmietana 22%</b>     | 1 szkl     |
| <b>żółtko jajek</b>     | 2 szt      |
| <b>grzyby suszone</b>   | 8 szt      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy sos: umyć grzyby, zalać gorącą wodą i odstawić na 2 godziny. ugotować i pokroić w paseczki. Cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na złoto. Śmietanę wymieszać z żółtkami, dodać do cebuli, włożyć grzyby i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Śledzie umyć i zalać wodą, moczyć by pozbawić je nadmiaru soli - filety skropić sokiem z cytryny a następnie posypać pieprzem i jak trzeba odrobiną soli, obtaczać w mące i smażyć na rumiano. Następnie śledzie przełożyć do naczynia żaroodpornego, zalać sosem i wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180 stopni na 10-15 minut.

Smacznego!