Duńskie śledzie z ogórkiem w sosie chrzanowym.....>>>

BEATA82

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety śledziowe	8 szt.
ogórek konserwowy	1 szt.
kapary całe Smak	8 szt.
cebula	1 szt.
chrzan tarty	2 łyżki
jabłko kwaśne	1 szt.
śmietana	2 łyżki
majonez	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie dokładnie opłukać, zalać zalewą przygotowaną z zimnej przegotowanej wody i octu w proporcjach 4:1. Odstawić do lodówki na ok. 12 godzin. Następnie dokładnie odsączyć. Ogórka konserwowego pokroić w cienkie plasterki. Kłaść po plasterku ogórka na każdym matjasie, zwijać w ślimak i spinać wykałaczką. W ślimaku umieszczać dodatkowo po jednym kaparze.
Ze stratego na tarce jabłka, chrzanu, śmietany i majonezu przyrządzić sos, doprawić do do smaku solą i pieprzem. Ułożyć na dnie talerza, na nim położyć śledzie, posypać krążkami cebuli.