

Świąteczny śledź z sosem piernikowym i orzechami włoskimi .*



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śledź norweski	500 g
ocet winny	1 szklanka
cynamon Prymat	0,5 łyżeczki
Goździki całe Prymat	5 sztuk
ziele angielskie	2 ziarna
Liść laurowy suszony Prymat	4 liście
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	5 ziaren

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos:

½ kg czerstwego piernika
½ szklanki posiekanych orzechów włoskich
2 łyżki miodu gryczanego
100 ml miodu pitnego
2 łyżki soku z cytryny
Sól, pieprz, imbiru do smaku

Dekoracja:

Kora cynamonowa
Sałata frisée
Grubo pokrojony szczypiorek

Sposób przygotowania:

Ocet winny ugotować z pozostałymi składnikami marynaty, wystudzić. Powstałą marynatą zalać filety śledziowe i odstawić do lodówki na 24 godziny.
Wszystkie składniki sosu dokładnie zmiksować i doprawić do smaku wedle własnego gustu.
Na tak przygotowanym aromatycznym sosie ułożyć pokrojone na kawałki śledzie norweskie, udekorować całymi orzechami włoskimi, sałatą frisée, szczypiorkiem i korą cynamonową.

