

śledzie w sosie musztardowym



RAFAŁ10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śledź	4 sztuki
masło	2 łyżki
woda	5 łyżek
żółtko jajek	3 sztuki
Musztarda rosyjska Prymat	3 łyżki
Kucharek przyprawa do potraw	
sok z cytryny	0,5 sztuki
cebula czerwona	1 sztuka
makaron muszle	8 muszelek
pomidor	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Roztopić dwie łyżki masła z 4 łyżkami wody. Zdjąć z ognia i dodać żółtka, sok z cytryny, pieprz i kucharek. Postawić na kuchence na małym ogniu i mieszać nie dopuszczając do wrzenia. Gdy zgęstnieje zdjąć z ognia i dodać musztardę, wymieszać.

Pomidorki pokroić w talarki i wyciągnąć pestki.

Cebulkę pokroić w piórka.

Makaron ugotować.

Śledzika ładnie zawinać.

Podawać tak jak jest na zdjęciu :)