Śledzie smażone po duńsku

DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

słonina pokrojona w kostkę	100 g
ocet	2 łyżki
jajko	2 szt
mąka	3 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	5 łyżek
musztarda	3 łyżki
sól	
filety śledziowe	800 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze śledzi usunąć skórę, skropić octem, posolić, odstawić w chłodne miejsce na 30 minut. Filety cienko posmarować musztardą, panierować w mące, roztrzepanym jajku i tartej bułce. Ze słoniny wytopić skwarki, odcedzić je. Smażyć śledzie na słoninie na złoty kolor. Ułożyć w żaroodpornym półmisku, posypać skwarkami, wstawić na 5 minut do nagrzanego do 160 stop. piekarnika.