

Śledziki królowej Sylwii



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

matiasy	4 sztuki
żółtko jajek	2 sztuki
ostra musztarda	1 łyżka
ocet winny	2 łyżki
oliwa	5 łyżek
małe cebulki	5 sztuk
ogórek konserwowy	1 sztuka
mleko	
sól, pieprz, pieprz caenne	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Matiasy zalać mlekiem i pozostawić na 3-4 godziny. Żółtka ubić z musztardą, doprawić do smaku solą i pieprzem. Dodać ocet i powoli ubijając, wlewać oliwę - powinien powstać gęsty, lekki majonez. Cebulki i ogórek drobniutko posiekać, dodać do majonezu - doprawić pieprzem cayenne. Śledzie pokroić a 4-5 centymetrowe kawałki, ułożyć w salaterce i zalać sosem majonezowym. Wstawić do lodówki na conajmniej 12 godzin.