

Musztardowe sledzie

Autor: **xadix**Przepisów: **27** Ocena: **989**

5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- sledz w oleju, 350 gram
- cebula zolta, 1 duza
- koperek, 0,5 peczka
- musztarda sarebska, 6 lyzek stolowych
- musztarda rosyjska, 1 lyzka stolowa
- pieprz, wg uznania
- cukier, 1 lyzka stolowa
- oliwa z pestek winogron, 2 lyzki stolowe
- woda, 2 lyzki stolowe
- majonez, 1,5 lyzki stolowej

Sposób przygotowania:

- 1 sledzie wyjac z zalewy olejowej, wrzucic do miski, oplukac w letniej wodzie; nastepnie pokroic platy sledziowe na 2-3 cm paseczki; w osobnej misce przygotowujemy zalewe: obie musztardy, oliwe, wode, majonez, posiekany drobno koperek mieszamy razem do jednolitej konsystencji, nastpenie dodac cukier i pieprz do smaku; cebule drobno posiekac, zalac wrzatkim na 4-5 min; odcedzic, dodac do sosu musztardowego; do tak przygotowanej zalewy wrzucic paseczki sledzia i odstawic w chlodne miejsce na min 24 godziny;

Twoje notatki do przepisu: