

Śledź na dziko- Wielkopostny



Autor: **fafiatko**
Przepisów: **743** Ocena: **15372**

1-2 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Śledź z beczki mleczak 1 mały na jedną osobę, duży na dwie
- cebula- u mnie czerwona
- liść, ziele
- woda
- ocet
- Pieprz
- Ziemniaki
- szczypior do dekoracji ewentualnie

Sposób przygotowania:

- 1 Już dawno chciałam odtworzyć ten przepis, musiałam wypytać się rodziny i mam! Śledź na dziko , który jadłam w Święta jako brzdąc.

Kupiłam śledzia z beczki- ma być mleczak.

Włożyłam go do wody na godzinę aby odrobinę zredukować sól generalnie ma być dość słony.



- 2 Obrałam śledzia ze skóry, pokroiłam w dzwonka. W miseczce ułożyłam śledzia, cebulę w piórka- w oryginale powinna być biała, jeszcze ziele liść i pieprz.

Zawartość zalałam zalewą- jedna część octu- cztery części wody- u mnie niecała szklanka wody przegotowanej dopełniona octem.

Nie powinny leżeć w zalewie dłużej niż godzinę, na tym polega ich "dzikość"

Ugotowałam trzy ziemniaki bez soli- na jedną osobę, odparowane i wytrąchane w garnku wyłożyłam na głęboki talerz...



- 3 Ułożyłam śledzie i podlałam całość odrobiną zalewy z pod śledzia. Tradycyjnie na talerz nakłada się też cebulę- od siebie dodałam szczypior. Naturalnie słodkie ziemniaki wprost rewelacyjnie komponują się z zalewą z pod śledzia, a sam śledź ma niepowtarzalny smak.

Są jeszcze dwie wersje tej potrawy :)
Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: