

Śledź w sosie żurawinowo - chrzanowym



Autor: **trzaskagotuje**
Przepisów: 20 Ocena: 210



1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- śledź w oleju SEKO (1 opakowanie)
- 2 pokrojone cebule
- szklanka świeżego soku z pomarańczy
- marynata : 4 łyżki oliwy z oliwek
- 4 goździki
- 3 liście laurowe
- łyżeczka kolorowego pieprzu
- sos : 1/2 szkl żurawiny
- 2 łyżeczki chrzanu
- sok wyciśnięty z połówki cytryny
- 1/2 szkl czerwonego wina
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj marynatę:

oliwa + przyprawy = filety zalej marynatą i odstaw na 12h

2. cebulę podsmażyć na patelni + świeży sok pomarańczowy = dusić ok 30min

3. Przygotuj sos:

żurawinę należy przetrzeć przez sitko + chrzan + sok z cytryny + czerwone wino + przyprawy

4. Odsączone z marynaty filety wypełnić duszoną cebulą i zwinąć w ruloniki

Twoje notatki do przepisu: