

Śledzie marynowane w sosie musztardowym



Autor: **kasia90**
Przepisów: **129** Ocena: **2277**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Składniki w opisie

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki:
 - * 500 g fileta z zalewy octowej bez skórySos:
 - * 4 czubate łyżeczki musztardy francuskiej
 - * 2 czubate łyżeczki musztardy sarepskiej
 - * 3 łyżki majonezu
 - * 4 łyżki gęstej śmietany 18%
 - * posiekana marynowana cebulka
 - * 2 ugotowane żółtka jaja
 - * 1 ząbek czosnku
 - * 2 łyżki oleju
 - * 1 łyżka cukru
 - * 1/4 łyżeczki curry
 - * sól i pieprz do smaku (Opcjonalnie) Ja już nie dodaję gdyż musztarda francuska jest słona a sarepska ostra.
 - * koperek do dekoracji
- 2 Śledzie odsączamy z zalewy na ręczniku papierowym i kroimy w paseczki. Żółtko jaja rozcieramy z oliwą, cebulkę siekamy w drobną kostkę a następnie łączymy ją z przepuszczonym przez praskę czosnkiem oraz pozostałymi składnikami sosu i dokładnie mieszamy. W razie potrzeby doprawiamy solą i pieprzem. Do gotowego sosu dodajemy pokrojone śledzie po czym wstawiamy je do lodówki na co najmniej 12 godzin aby smaki się połączyły.
Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: