

Przekąski ze śledzi

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Przepyszne ślimaczki śledziowe ozdobione plasterkiem cytryny i gałązką natki pietruszki będą doskonałą przekąską w sylwestrową noc.

Czas przygotowania: 150 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Filety śledziowe - 3 szt.
- Mleka - 1 szkl.
- Pomidor - 1 szt.
- Pory - 2 szt.
- Cytryna - 1 szt.
- Majonez - 1/2 szkl.
- Gęsta śmietana - 2 łyżka(i)
- Ketchup - 2 łyżka(i)
- Wódka - 2 łyżka(i)
- Musztarda - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Śledzie włożyć do miseczki, zalać mlekiem zmieszany ze szklanką wody. Odstawić na 2 godziny. Następnie rybę wyjąć, odsączyć. Każdy filet przekroić wzdłuż grzbietu, płaty zwinąć jak rolmopsy.
- 2.** Pory umyć, odrzucić zielone liście, białe części pokroić w cienkie pierścionki. Cytrynę dokładnie wyszorować. Pomidor sparzyć, obrać ze skórki. Cytrynę i pomidor pokroić na 6 plasterków.
- 3.** Majonez wymieszać ze śmietaną, ketchupem, musztardą i wódką.
- 4.** Na płaskim talerzu ułożyć warstwę porów, polać sosem, na wierzchu ułożyć plasterki pomidora, na każdym położyć ślimaczka śledziowego i udekorować zwiniętym plasterkiem cytryny.