Śledzie w sosie pomarańczowym

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Śledzie w sosie pomarańczowym

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- 60 dkg solonych filetów śledziowych (maties), 3/4 szklanki mleka, 1 pomarańcza, 1 winne jabłko, kisz -

Etapy przyrządzania:

1. Filety zalewamy mlekiem i odstawiamy na 2 - 3 godziny. Następnie wyjmujemy, osuszamy i kroimy w dzwonka. Pomarańczę, jabłko, ogórek i cebulę obieramy i kroimy w drobną kostkę. Majonez mieszamy z sokiem z cytryny, przyprawiamy solą, pieprzem, cukrem, łączymy z owocami, ogórkiem i cebulą. Dzwonka śledzia układamy na półmisku, polewamy sosem, przykrywamy folią i odstawiamy na 1-2 godz. do lodówki.

Pulpecik.pl