



ŚLEDZIE POD SŁODKĄ PIERZYNKĄ

Składniki:

- 4 filety śledziowe, tzw. matjasy
- sok z jednej cytryny
- 1 grejpfrut zielony lub czerwony
- 1 duże jabłko słodko-winne
- 3 łyżki drobnego groszku konserwowego
- 3 łyżki drobnej konserwowej kukurydzy
- 1 duża biała cebula
- 250 ml śmietany kremowej 36%
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżka cukru pudru
- garść zmielonych orzechów włoskich

Wykonanie:

- filety śledziowe wymoczyć i skropić obustronnie sokiem z cytryny
- odstawić na pół godziny, a następnie pokroić na paski o szerokości 1,5 cm
- cebulę pokroić w dużą kostkę, zeszklić na oleju i przestudzić
- grejpfruta obrać ze skórki, pozbyć gorzkiej błonki, a każdą cząstkę podzielić na trzy części
- jabłko obrać ze skórki i pokroić w drobną kostkę
- śmietanę kremową ubić na sztywno z cukrem pudrem
- w miseczce położyć pokrojone śledzie, a na to warstwami cebulę, jabłko, grejpfrut, groszek i kukurydzę
- na końcu położyć ubitą śmietanę i całość posypać zmielonymi orzechami