Dodana: 22 listopad 2022 10:03 Zmodyfikowana: 3 styczeń 2023 10:21

Śledź pod cebulową pierzynką Koło Gospodyń Wiejskich „Nove Dworzanki”

Śledź pod cebulową pierzynką - Koło Gospodyń Wiejskich „Nove Dworzanki”

Składniki

- 1 tuszka śledzia solonego (wypatroszonego)
- skórka otarta z ½ cytryny
- 3 łyżki mąki pszennej
- 3 ząbki czosnku
- pęczek szczypiorki
- 4 łyżki oleju
- 2 cebule
- szczypta świeżo mielonego pieprzu

Sposób przygotowania

Śledzia wypatroszonego zalewamy w misce wodą i moczymy przez 3-4 godziny. Pod koniec 4 godziny wymieniamy wodę i dolewamy do miski pół szklanki mleka bądź sok z 1 cytryny. Potem śledzia wyjmujemy, myjemy pod bieżącą wodą i osuszamy.

Czosnek obieramy, kroimy w cienkie plasterki. Szczypiorek myjemy, kroimy drobno.

Wymoczoną tuszkę śledzia napełniamy czosnkiem i szczypiorkiem. Delikatnie oprószamy go mąką i układamy w wysmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym. Posypujemy startą skórką cytryny.

Cebulę obieramy i okroimy w cienkie plasterki. Obkładamy nimi śledzia. Skrapiamy olejem. Pieczemy przez ok.25 minut w piekarniku w temp. 180 st.

-

(/resource/image/2/1138/253/547/0x0.jpg)

-

(/resource/image/2/1138/253/546/0x0.jpg)

-

(/resource/image/2/1138/253/543/0x0.jpg)

-

(/resource/image/2/1138/253/544/0x0.jpg)

-

(/resource/image/2/1138/253/545/0x0.jpg)

-

(/resource/image/2/1138/253/548/0x0.jpg)