

CHRUPIĄCE ŚLEDZIE

Przepis dodany przez użytkownika amif

Śledzie na chrupiąco

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 6 śledzi z beczki -
- 4-5 płatów śledziowych matias -
- 3 cebule -
- ząbek czosnku -
- 4 kromki razowego chleba -
- jajko -
- szczypta czarnego pieprzu Kamis -
- mąka, olej -

Etapy przyrządzenia:

1. Śledzie z beczki namoczyć przez całą noc. Filety z matiasów moczyć w wodzie przez 2-3 godziny. Wymoczone tuszki rozkroić wzdłuż na pół, oczyścić, po czym dokładnie opłukać (mleczko zachować).
Przygotować farsz: filety z matiasów, mleczko śledziowe, kromki chleba razowego oraz cebule i czosnek zemiać do miski. Wbić jajko, dodać pieprz, dokładnie wymieszać.
Nałożyć farsz do tuszek śledziowych, po czym całość obtoczyć grubo w mące. Na patelni rozgrzać olej, smażyć ryby aż nabędą złotobrazowego koloru. Podawać z kompotem wigilijnym.

