

Śledzie z gruszką i żurawiną

To mój autorski przepis na śledzie z gruszką i żurawiną! Prawdziwy hit, który przypadnie nawet tym, którzy dotąd śledzi nie lubili. Teraz już polubią – sprawdzone! Te śledzie przygotowałam podczas **kobiecego spotkania w Dworku nad Wkrą z dziedzictwem kulinarnym Mazowsza** :).

Jeżeli szukacie innych przepisów na śledzie to polecam:

- najlepsze śledzie w oleju z żurawiną
- śledzie w oleju z cebulą
- śledź w śmietanie z jabłkiem
- śledzie w sosie musztardowym
- śledzie po kaszubsku
- śledzie z cytryną i cebulą
- śledzie z żurawiną w oleju rydzowym
- marynowane rolmopsy.

Śledzie z gruszką i żurawiną

Śledzie z gruszką i żurawiną

wg. Klaudii Sroczyńskiej



Śledzie z gruszką i żurawiną

Składniki

Śledzie Ala matiasy
Gruszka
Cebula mała
Żurawina suszona garść
Orzechy włoskie
Natka pietruszki
Szczypta soli pieprz cytrynowy
Zioła prowansalskie
Kilka łyżek oleju lub oliwy

Wykonanie

Śledzie odmrozić (lub dać śledzie wiejskie) i pokroić na mniejsze kawałki (paski).
Obraną gruszkę pokroić w kostkę, cebulę drobno posiekać. Wszystkie dodać do śledzi, posypać żurawiną i natką pietruszki.
Deprawić i polać olejem, wymieszać.
Schłodzić w lodówce do przegrzycenia się smaków.

Klaudia Szczyńska

przepis na śledzie z gruszką i żurawiną

- śledzie a'la matiasy lub śledź wiejskie
- gruszka
- mała biała cebula
- garść suszonej żurawiny
- garść orzechów włoskich
- szczypta soli
- garść orzechów włoskich
- pieprz cytrynowy
- szczypta ziół prowansalskich

- kilka łyżek oliwy lub oleju
- natka pietruszki

Jak zrobić śledzie z gruszką i żurawiną?

Odmoczyć śledzie w mleku (chyba, że mamy śledzie wiejskie) i pokroić na mniejsze kawałki. Obraną gruszkę pokroić na kosteczkę, cebulę drobno posiekać i dodać do śledzi. Wsypać żurawinę i posiekane orzechy. Dodać przyprawy sól, pieprz i zioła. Zalać olejem lub oliwą, włożyć do lodówki na kilka godzin. Przed podaniem wymieszać z natką pietruszki. Autorskie Dusiove śledzie z gruszką i żurawiną gotowe.





