

Śledzie z pieczarkami

Jestem wielką fanką śledzi, które bardzo często pojawiają się w moim rodzinnym domu i nie wyobrażam sobie bez nich np. Wigilii. Hitem są moje słynne śledzie z żurawiną lub śledzie z gruszką. Dzisiaj mam dla Was również pyszny pomysł na śledzie.

Śledzie z pieczarkami



- ok. 250 g filetów śledziowych np. z oleju lub solonych
- 250 g pieczarek
- biała cebula
- czerwona cebula
- olej rzepakowy
- pieprz czarny świeżo mielony
- natka pietruszki

Jak zrobić śledzie z pieczarkami?

Przygotować śledzie – wylać z nich olej, w którym były zapakowane lub odmoczyć z soli w wodzie lub mleku przez min. 2 godziny. W międy czasie posiekać drobno białą cebulę i pieczarki w plasterki. Przesmażyć najpierw cebulę na oleju, a potem dodać pieczarki, które delikatnie doprawić solą i pieprzem. Podsmażamy aż odparuje woda. Zostawiamy do ostudzenia. Po wymoczeniu śledzie pokroić na dowolne kawałki, wymieszać je z pieczarkami oraz pokrojoną w kostkę lub cienkie plasterki czerwoną cebulą. Doprawić całość pieprzem i dodać na koniec posiekaną natkę pietruszki. Zalać olejem rzepakowym. Gotowe śledzie z pieczarkami włożyć do lodówki, aby się przegryzły.

Zobacz też:

Inne przepisy na śledzie znajdziesz tu:

- śledzie w oleju z cebulą
- śledź w śmietanie z jabłkiem
- śledzie w sosie musztardowym
- śledzie po kaszubsku
- śledzie z cytryną i cebulą

- śledzie pierniczkowe
- marynowane rolmopsy.