



przepisy.pl

Bankietowe ślimaczki śledziowe

 45 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- filety śledziowe - 3 sztuki
- mleko - 1 szklanka
- pomidor - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- majonez - 0.5 szklanek
- śmietana - 2 łyżki
- ketchup - 2 łyżki
- wódka - 2 łyżki
- musztarda - 1 łyżeczka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Wcześniej umyj śledzie, osusz i przełóż do miseczki. Mleko zmieszaj ze szklanką wody i zalej filety. Odstaw na 2 godz. Po tym czasie wyjmij ryby i odsącz.
2. Każdy filet przekrój wzdłuż brzegu grzbietu i zwiń, tak jak się zwiija rolmopsy. Pory umyj, oderwij zielone liście, a białe części pokrój w cienkie talarki.
3. Cytrynę i pomidora sparz, zdejmij z pomidora skórkę i potnij warzywo i owoc w 6 plasterków. Z majonezu, śmietany i musztardy przygotuj sos.
4. Dolej wódkę, odrobinę ketchupu i wymieszaj aż do połączenia składników. W razie potrzeby dopraw do smaku. Na półmisku rozłóż pora, polej przygotowanym sosem, połóż pomidora i na każdym jego plasterku ułóż śledziowego ślimaczka. Udekoruj plasterkiem cytryny i podawaj przystawkę na stół.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl