

Przepis kulinarny: Śledzie z gąskami

1 SKŁADNIKI:

Śledzie, najlepiej tzw. „Matiasy”

Grzyby leśne „Gąski” siwe lub zielone

Cebula najlepiej słodka „czerwona”

Olej rzepakowy lub słonecznikowy.

Pieprz czarny mielony.

2 PRZYGOTOWANIA WSTĘPNE:

Grzyby, zebrane samodzielnie w lesie, przygotowujemy na słodko-kwaśno !!! (bardziej słodko niż kwaśno) i konserwujemy w słoikach średniej wielkości na rok przed sporządzeniem potrawy.

Śledzie, zakupione w Centrali Rybnej, moczymy w wodzie na około 2 godzin przed sporządzeniem. Długość moczenia zależy od ich słoności i tego czy chcemy by były bardziej lub mniej słone.

Cebulę kroimy w kostkę.

Grzyby kroimy, by było ich więcej. A to towar deficytowy – trudno osiągalny 😊

3 SPORZĄDZENIE

Śledzie, pokrojone, układamy w naczyniu warstwami. W kolejności:

- pieprząc
- układając cebulę
- gąski (pokrojone wzdłuż)
- następna warstwa śledzi
- itd.

Całość zalewamy olejem, aż do przykrycia warstwy wierzchniej.

4 UWAGI:

Śledzie najlepsze są **dnia następnego**. Do wódki czystej zwłaszcza.

Ważny jest sposób przygotowania marnowanych Gąsek na słodko, bez dodatków liścia laurowego, cebuli, pieprzu, marchewki itp. Patrz wzorzec !!

Sporządził Zdzichu K. Sztum Polska Północna przy „niechętnym” udziale żony.