ŚLEDZIE W ŚMIETANIE – nasz rodzinny przepis wigilijny

Marcin Giebułtowski

- 10 płatów śledziowych matjas

- 3 średnie cebule

- 3 kwaśne jabłka

- opakowanie gęstej śmietany (lub śmietany owsianej)

- pieprz czarny

- mleko krowie (lub mleko owsiane)

Płaty śledziowe wypłukać i wymoczyć przez kilka godzin (najlepiej przez noc) w mleku (lub w mleku owsianym), a następnie lekko je opłukać w zimnej wodzie i pokroić każdy na 8 części. Obraną cebulę pokroić w cienkie piórka, a obrane jabłka zetrzeć na tarce – w zależności od upodobań można je zetrzeć drobno lub grubiej. Śledzie, jabłka i cebulę zmieszać w misce, a następnie dodać śmietanę, sosu powinno być sporo, ale nie powinien dominować potrawy. Dodać sporo pieprzu do smaku i zostawić na kilka-kilkanaście godzin w lodówce. Śledzie w śmietanie najlepiej podać ze świeżo ugotowanymi ziemniakami polanymi roztopionym masłem i posypanymi siekaną pietruszką.