




## Śledzie z żurawiną

 Nikita

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 10 min

 4 porcje

### Składniki:

filety śledziowe solone - 2-3 szt.  
czerwona cebula mała - 1 szt.  
jabłko - 1 szt.  
żurawina świeża - - garść  
woda - 50 ml

cukier trzcinowy - 1 łyżka  
Sos: -  
śmietana 18% - 2 łyżka  
musztarda - 1 łyżeczka  
sól i pieprz - - do smaku

### Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania należy doliczyć czas moczenia śledzi.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Jabłko umyć, przekroić na ćwiartki, wykroić gniazda nasienne, ćwiartki pokroić na cienkie plasterki (ze skórą). Cebulę obrać i pokroić na ćwiartki, a następnie w cienkie paski. Śledzie wymoczyć do uzyskania odpowiedniej słoności, osuszyć i pokroić na kawałki. W małym rondelku zagotować wodę z cukrem trzcinowym, wrzucić świeżą żurawinę, gotować kilka minut, odstawić do ostudzenia.

**KROK 2:** Wymoczone śledzie pokroić na małe kawałki, ułożyć na półmisku lub w miseczce. Posypać pokrojoną cebulą i jabłkami.

**KROK 3:** Sos: wymieszać śmietanę z musztardą, solą i pieprzem, sosem poleć po wierzchu śledzie z cebulką i jabłkami. Na wierzchu wyłożyć ugotowaną żurawinę. Podawać z domowym pieczywem.