



Śledzie pod piernikowo-orzechową pierzynką

★★★★★ (14)

40 minut +

4 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

926 kcal / 1 porcję (148 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 625.88 kcal 31.29%	Białko 4.98 g 9.96%	Węglowod. 26.02 g 9.64%	Tłuszcze 57.70 g 82.43%	Błonnik 3.08 g 12.32%	GDA 31.29%
--	----------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	----------------------

Składniki

- Olej pestek winogron - 250g
- Goździki - 2g (łyżeczka)
- Liść laurowy - 1g (2 sztuki)
- Pieprz czarny - 2g (2 szczypty)
- Cynamon kora - 10g
- Imbir korzeń - 8g
- Piernik z bakaliami - 125g
- Orzechy włoskie - 124g (31 sztuk)
- Miód pszczele - 48g (4 łyżeczki)
- Ocet balsamiczny - 12g (2 łyżki stołowe)
- Rozmaryn suszony - 1.5g (½ łyżeczki)
- Imbir korzeń - 8g

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Olej winogronowy, goździki, liście laurowe, pieprz, cynamon i starty imbir włóż do rondelka i podgrzej. Zdejmij z ognia i pozostaw do wystudzenia. Tak powstanie zalewa.

KROK 2: Śledzie pokrój na 1-2 cm kawałki i przełóż do słoika. Zalej zalewą i wstaw do lodówki na 1-2 dni.

KROK 3: Suchy piernik zetrzyj na tarce lub z miksuj w malakserze na proszek. Dodaj dropno posiekane orzechy włoskie, podgrzany miód, ocet, rozmaryn i starty drobno imbir. Wymieszaj. Odsącz śledzie z zalewy i wymieszaj z masą piernikową.

*Można podawać od razu.

Smacznego!

