

Marinovaný sled' na paprice

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- sledi 4 ks
- bílé víno 1.8 l
- kysaná smetana 2 lžíce
- ocet 2 lžíce
- francouzská hořtice 1 lžička
- česnek 1 stroužek
- cibule 1 ks
- žloutek 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Sledě namáčíme asi hodinu v mléce
2. Do nádoby vložíme ryby s vínem a octem, případně přidáme trochu vody
3. Přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, česnek, bylinky a několik zrněk pepře
4. Uvedeme do varu a necháme ryby zcela změkhnout, což trvá jen několik minut
5. Vyjmeme z vývaru, necháme vychladnout a zalijeme omáčkou připravenou z několika lžic vývaru, kysané smetany, žloutků, hořčice, papriky, soli, vše řádně promícháme.