Śledzie w śmietanie

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 min + moczenie śledzi ok. 2 godz.
Liczba porcji: 8-10
Czas gotowania: 8 min

Użyte akcesoria :

- motylek
- mieszadło
- tarcza

Przygotowanie :

Krok 1 - Filety śledziowe (5 szt.) włożyć do miski, zalać ok. 1 litrem zimnej wody, pozostawić do moczenia na ok. 2 godziny. Po około 1 godzinie wymienić wodę na świeżą. Po tym czasie śledzie osączyć osuszyć i pokroić w poprzek na kawałki szerokości ok. 2 cm.

Krok 2 - 300 g cebuli obrać, przekroić na mniejsze kawałki. 1 jabłko (180 g) obrać, przekroić na ćwiartki i wyciąć gniazda nasienne.

Krok 3 - W dzbanku umieścić trzpień do tarczy i tarczę do szatkowania. Zamknąć pokrywą tarczy, pokroić cebulę popychając ją popychaczem – czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, wyjąć tarczę i trzpień. Do dzbanka z cebulą włożyć mieszadło, za pomocą łopatki zgarnąć cebulę ze ścian naczynia. Do cebuli wlać 250 g wody, wsypać szczyptę kwasku cytrynowego i szczyptę drobnej soli. Zamknąć pokrywą dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować - temperatura 90˚C, czas 8 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, cebule przelać przez sitko, osączyć i przelać ziemną wodą.

Lekko odcisnąć. Dzbanek opłukać.

Krok 6 - W dzbanku umieścić trzpień do tarczy i tarczę do tarcia. Zamknąć pokrywą tarczy, zetrzeć przygotowane jabłko popychając popychaczem – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę tarczy, wyjąć tarczę i trzpień, przełożyć jabłka do cebuli. Dzbanek umyć i osuszyć.

Krok 8 - W dzbanku umieścić motylek do ubijania, wlać 200 g zimnej śmietanki 30%. Zamknąć pokrywą dzbanka z zamknięta zaślepką, ubijać – czas 1,5 minuty, prędkość 4.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, do śmietany włożyć sparzoną cebule z jabłkami, dodać sok wyciśnięty z 1 cytryny i 1 płaska łyżkę drobnego cukru. Zamknąć pokrywę, wymieszać śmietanę – czas 30 sekund, prędkość 3.

Krok 10 - Pokrojone na kawałki filety śledziowe ułożyć na półmisku, obłożyć przygotowaną śmietaną, schłodzić. Śledzie można również wymieszać ze śmietaną i podać w salaterce.