

CREMAJO

więcej niż majonez

przepisnik 9



Śledź na czerwono i ostro

Mieliśmy śledzia na biało, teraz proponuję na czerwono i ostro. W tej przystawce wykorzystamy dwa produkty **CREMAJO Chili** oraz **CREMAJO Salsa**. Uwaga będzie to ostra jazda bez trzymanki.

Konieczny jest śledź. Weźcie tego, którego macie już sprawdzonego i którego lubicie. Musicie oczywiście pamiętać, żeby je odpowiednio wymoczyć, by sól nie stała się pierwszoplanowym aktorem. Przygotowanego śledzia kroimy na kawałki wielkości jednego gryza.

Nasz sos przygotowujemy stosując **CREMAJO Salsa** oraz **CREMAJO Chili** w proporcji 3:1. To jednak nie wszystko. Dodać bowiem należy kapary oraz świeżą kolendrę (tu się nie upieram, bo tych, którzy jedzą kolendrę, jest zdecydowana mniejszość). Doprawiamy solą, jeśli potrzeba. Mieszmamy i wstawiamy do lodówki na 24h. Musi się "przegryźć". Najbardziej takiego śledzia lubię z chrupiącą, ciepłą nieodstałą grzanką.

Wydając porcję przystawki, polecam wzbogacić ją przekrojonym na pół jabłuszkiem kaparowym oraz listkami kolendry jeśli dodaliśmy ją do sosu. **UWAGA!!** Robię od razu dwie porcje, jedna bowiem znika, zanim zdąży nabrać smaku.



Cremajo dla
każdego smakosza

przepis Juliusz Podolski, krytyk kulinarny

