

Koreczki śledziowe ze śliwką kalifornijską, pomarańczą i skórką pomarańczową w oleju lnianym

Składniki:

- ▲ 10 śledzi matiasów
- ▲ 10 suszonych śliwek kalifornijskich
- ▲ 2 pomarańcze
- ▲ 300 ml oleju lnianego
- ▲ wykałaczki

Przygotowanie:

Matiasy odmaczać przynajmniej przez 2 godziny, kilkakrotnie zmieniając wodę, lub odmaczać w mleku, każda z form jest dopuszczalna. Odmoczone matiasy przekroić w połowie wysokości, aby koreczki były zgrabne i nie za wysokie. Jeśli filety są bardzo grube dla łatwiejszego ich zawijania można je trochę ściąć na wysokości.

Pomarańcze najpierw dokładnie umyć, a później sparzyć wrzątkiem. Zesterem ściąć skórkę z dwóch pomarańczy. Później obydwie pomarańcze filetować, tj. ściąć biały miąższ, pozbyć się wszystkich białych części, pozostawiając tylko soczyste filety z owocu. Śliwki kalifornijskie przekroić na pół.

Na filet matiasa nałożyć połowę śliwki kalifornijskiej, filet z pomarańczy oraz kilka nitek skórki z pomarańczy, całość zwinąć w koreczek, przekłuć wykałaczką.

Tak przygotowane koreczki umieścić w głębokim naczyniu, zalać olejem lnianym do momentu pokrycia wszystkich koreczków. Koreczki najlepiej odstawić do lodówki na min. kilka godzin. Smacznego!



20 koreczków

Czas przygotowania: **40 min**