Składniki:

60 dag solonych śledzi

1 szkl. mleka

30 dag winnych jabłek

2 łyżki oleju

2 łyżki przecieru pomidorowego

Po łyżce majeranku, cukru, soku z cytryny

½ łyżki startej skórki z cytryny

mielona ostra papryka, sól, pieprz

kilka plastów cytryny

natka pietruszki

Wykonanie:

Umyć śledzie i zalać zimną wodą, zostawić na noc.

Następnego dniaobrać ze skóry i ości, zalać mlekiem, odstawić na dwie godziny.

W rondelku rozgrzać olej, wrzucić obrane, pozbawione gniazd nasiennych i pokrojone w plasterki jabłka.

Chwilę smażyć, dodać majeranek, skórkę cytryny, sok z cytryny, sól, pieprz, paprykę.

Wymieszać i dusić kilka minut.

Dodać przecier pomidorowy i cukier, lekko skropić wodą i zamieszać, zdjąć z ognia.

Wymoczone filety śledziowe osuszyć, pokroić na pół, ułożyć na półmisku, na wierzch położyć ostudzone jabłka.

Przykryć folią, wstawić na kilka godzin do lodówki.

Przed podaniem udekorować plasterkami cytryny i gałązkami natki.