



## Śledź z pyrą i gzikiem

Steps: 8

Poziom trudności: Łatwo

### Składniki

4 Porcje

6 sztuk	Filet śledziowy w oleju	2 garście	Ziemniaki potatki
1/4 kostki	Twaróg półtłusty	2 łyżki	Kwaśna śmietana
1 garść	Śliwki	1/3 szklanki	Ocet
1/3 szklanki	Cukier	2 sztuki	Liść laurowy
3 sztuki	Ziele angielskie	1 łyżka	Czarnuszka
1 sztuka	Białko jaja	2 łyżki	Mąka
	Zioła do dekoracji		Sól, pieprz do smaku

### Sposób przygotowania:

1. Śliwki pokrój na ćwiartki i usuń pestki.
2. 1/2 szklanki wody zagotuj z octem, cukrem, liściem i ziele angielskim. Wrzuć śliwki, gotuj 2 minuty, po czym zdejmij z ognia i odstaw pod przykryciem do wystudzenia.
3. Ziemniaki przekrój na pół i ugotuj w osolonej wodzie do miękkości.
4. Twaróg wymieszaj widelcem z kwaśną śmietaną i przyprawami.
5. Mąkę, białko i czarnuszkę wymieszaj na jednolite ciasto, którego konsystencja powinna pozwalać na rozsmarowanie go na pergaminie na cienką, 2-3 mm warstwę. Chips piecz w 200°C, aż się zarumieni i będzie suchy.
6. Śledzia pokrój na ukośne kawałki o wielkości 2 cm.
7. Na talerzu rozsmaruj twaróg, który przytrzyma całe danie w miejscu, następnie ułóż dokoła na przemian śledzia, ziemniaki i śliwki.
8. Całość udekoruj chipsem oraz świeżymi ziołami.