



Jajecznik z wędzonym śledziem

JAJECZNA PRZEKĄSKA

Wprowadzenie

Niewiele wiadomo o życiu Rebeki Wolff poza tym, że pochodziła z rodziny niemieckich Żydów i jest autorką „Polskiej kuchni koszernej” – najstarszej i jak dotąd najbardziej popularnej książki kulinarnej dotyczącej kuchni aszkenazyjskich Żydów. W polskim wydaniu, poza prostymi i praktycznymi przepisami, znaleźć można mnóstwo cennych wskazówek, m.in. dotyczących obchodzenia się z produktami spożywczymi i prowadzenia koszernej gospodarki domowej. Polecamy połączenie tej pysznej jajecznej przekąski z wędzonym śledziem i bajgla wg receptury Alessii Di Donato.

SKŁADNIKI (2 SZTUKI)

- 120 ml mleka
- 2 jajka
- 2 duże łyżki mąki pszennej
- 1 wędzony śledź
- sól, pieprz
- masło klarowane do smażenia
- szczypiorek, 2 bajgle, masło

Sposób przygotowania

• Krok 1

Śledzia obierz ze skóry, usuń ości, a następnie pokrój na drobne kawałki.

• Krok 2

Jajka ubij z mlekiem i mąką. Masa powinna mieć konsystencję gęstego ciasta naleśnikowego. Dodaj sól i pieprz.

• Krok 3

Na małej patelni rozgrzej łyżeczkę masła klarowanego. Wylej połowę masy, posyp połową śledzia. Usmaż z dwóch stron na złoty kolor.

• Krok 4

W ten sam sposób przygotuj drugą porcję.

Smacznego!