

# CREMAJO

więcej niż majonez

## przepisnik 8



## Śledź na biało

Pewnie zastanawiacie się, dlaczego na biało... Bo sos jest biały, no lekko kremowy, a do jego przygotowania oprócz śmietany dodajemy **CREMAJO 20% lub 40 %**. Jego obecność zmienia zupełnie bajkę o śledziu w śmietanie.

Do przygotowania tej uniwersalnej przystawki na każdą okazję nawet wigilijną będziemy potrzebować oczywiście śledzia. Nie będę się wymądrzał, że najlepszy jest ten, albo inny. Każdy, kto kocha śledzie, ma swoje ulubione i sprawdzone. Musicie oczywiście pamiętać, żeby je odpowiednio wymoczyć, by królem dania nie została sól. Przygotowanego śledzia kroimy na kawałki wielkości jednego hapsa.

Teraz przyszedł czas na sos. Kroimy w drobną kostkę cebulę białą i przelewamy gorącą wodą, będzie delikatniejsza. Jabłka lekko słodkie też kroimy w drobną kostkę. Dodajemy **CREMAJO 20% lub 40 %** i słodką śmietaną 18 procent w proporcji 3:1. Doprawiamy solą jeśli potrzeba i odrobiną pieprzu. Mieszamy i wstawiamy do lodówki na 24h. Musi się "przegryźć". Najbardziej lubię z ziemniakami w mundurkach.

W wersji na bogato można wykończyć każdą porcję kawiozem z łososia, albo pstrąga.



**Cremajo niezbędny  
w kuchni**

przepis Juliusz Podolski, krytyk kulinarny

