

Zabawę zacząć czas!

Początek roku to dla większości z nas nie tylko okres planów, mocnych postanowień i nowych nadziei, ale (a może przede wszystkim!) czas spotkań ze znajomymi, zabaw – mniej lub bardziej hucznych – i... smakołyków. Jak powszechnie wiadomo, w karnawale wzrasta spożycie śledzi w społeczeństwie – z wiadomego powodu...

My zachęcamy do wypróbowania przekładanej sałatki śledziowej – poza walorami smakowymi, posiada jeszcze tę niewątpliwą zaletę, że daje poczucie sytości i energię na długie godziny balowania!



Składniki:

- śledzie w oleju
- ziemniaki ugotowane i pokrojone w kostkę
- cebula – również pokrojona w drobną kosteczkę
- słoiczek buraków konserwowych (wiórki)
- słoiczek marchewki gotowanej (kostka)
- 5-6 jaj ugotowanych na twardo i rozdrobnionych
- winne jabłka pokrojone w kosteczkę
- majonez

Przyrządzenie tej sałatki jest bardzo proste, aczkolwiek krojenie wszystkich składników w kosteczkę dość pracochłonne. Sałatkę układamy warstwowo, najlepiej w szklanej, przezroczystej salaterce (aby widoczne były warstwy) według następującej kolejności:

śledzie – cebula – ziemniaki – skrapiamy olejem ze śledzi – majonez – jabłka – buraczki – majonez – znów ziemniaki – majonez – marchewka – majonez – jajka

Warstwy majonezu powinny być cienkie! Jajka stanowią górną, ostatnią warstwę można po wierzchu lekko poproszyć pieprzem.

A na zimowe, leniwe wieczory proponujemy rozgrzewający Likier Toffi.

- 100 ml spirytusu
- 400 ml przegotowanej wody
- 1 puszka słodzonego mleka skondensowanego
- 50 g cukru pudru

Puszkę wstawić do garnka, zalać wodą i gotować na małym ogniu przez 2,5-3 godzin. W razie konieczności uzupełniać wodę, tak aby puszka była cały czas zakryta. Następnie puszkę wyjąć, przestudzić i delikatnie otworzyć (należy uważać, aby nie wystrzeliło z niej gorące mleko!). Do chłodnego mleka dodajemy cukier i spirytus, dokładnie mieszamy, a następnie dodajemy przegotowaną wodę. Wstawiamy do lodówki na co najmniej 24 godziny, aby składniki się “przegryzły”.

