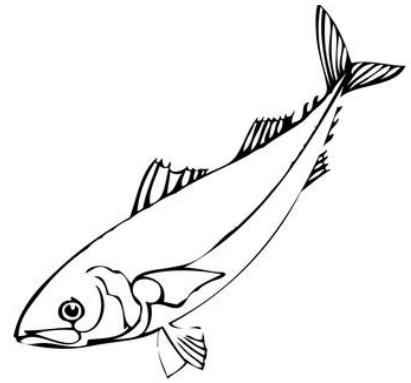


SZAŁOT RYBNY

składniki:

- 4 płaty solonych śledzi
- 8 średnich kartofli
- 3 kiszone ogórki
- cebula
- ok. 20 dag wędzonego boczku
- pieprz do smaku



przygotowanie:

Pokroić w kostkę śledzie (jeśli są za słone najpierw wymoczyć), boczek, ogórki, cebulę i wystudzone, obrane ziemniaki, które wcześniej należy ugotować w łupinach. Boczek wytopić i gorący połączyć z pozostałymi składnikami, które należy przyprawić do smaku i wymieszać.

tak na marginesie:

O popularności szalotu rybnego na Śląsku świadczą między innymi stare receptury, znacznie odbiegające od dziś znanych przepisów: Kartofle ze śledziem - "Ugotować kartofle w łupinach, obrać jeszcze gorące i pokrajać w plasterki. Osobno w rondelku smażyć siekaną cebulę w maśle do złotości, dodać trochę mąki, rozprowadzić wodą i przyprawić solą, pieprzem i octem. W tę przyprawę włożyć kartofle i kilka śledzi, obranych z ości i pokrajanych. Gdy się wszystko zagotuje i naciągnie, dodać na końcu kwaśnej śmietany i podać ciepłe na stół."

