



Sült hering hagymamártással

Serpenyőben sült hering ízletes, krémes mártással

1-2 adag Előkészítési idő: 20 perc Főzési idő: 10 perc

- 8 közepes méretű hering
- 2 tojás
- zsemlemorzsa
- 4 evőkanál liszt
- 3 fej apróra vágott vöröshagyma
- tej
- só ízlés szerint
- cukor ízlés szerint
- vaj



A hering elkészítése

- 1 A heringet megmossuk és kifilézzük.
- 2 Egyenként bepanírozzuk 2 evőkanál lisztbe, a felvert tojásba és a zsemlemorzzába.
- 3 Kicsi vagy nagy serpenyőben egy kevés olajon vagy vajon kisütjük.
- 4 Hagymamártással és főtt burgonyával tálaljuk.

A hagymamártás elkészítése

- 1 Nyeles serpenyőben ALACSONY hőfokon felolvasztunk 2 evőkanál vajat.
- 2 2 evőkanál liszttel és egy kevés tejjel simára keverjük, majd sűrűre főzzük.
- 3 Hozzáadjuk a vöröshagymát és megfőzzük.
- 4 Sóval és cukorral ízesítjük.

Amire
szükség
van



Keverőtál
fedővel



Nagy serpenyő
fedővel



vagy
30 cm-es
Tapadásmentes
edény fedővel



1 literes edény
fedővel