

Suva haringa sa krompirom



Sastojci

Potrebno je:

- 2 krompira
- 1 haringa
- 2 kašike sitno iseckanog peršuna
- 2 kašike sitno iseckanog crnog luka
- 2 kašike slacice
- 2 kašike vinskog sirca
- 4 kašike maslinovog ulja
- biber

Priprema

Neoljušten krompira obariti u slanoj vodi. Pustiti ih da se ohlade, pa ih oljuštiti i izrezati u koturove.

Uzeti lepu osušenu haringu - treba da je sveža, svetla, nabubrela i ne kruta - odrezati joj glavu, raseci je po dužini, ocistiti utrobu, malo je proprskati maslinovim uljem, pa je u zgodnom sudu staviti u pecnicu da se malo propece. Izvaditi je zatim iz pecnice, oguliti kožu, povaditi kosti, pa meso staviti u dubok sud za salatu. Dodati na to peršun, crni luk, slacicu - soli obično ne treba - malo sitnog bibera, vinsko sirce i maslinovo ulje.

Sve to dobro izmešati, dodati izrezani krompir, jednu kašiku vrele vode, pažljivo promešati i poslužiti u istom sudu.