



13.12.2018 r.

Świąteczny śledź – sprawdź przepisy!

Święta Bożego Narodzenia bez śledzia to święta bez smaku! Będą jeszcze pyszniejsze, gdy zdecydujesz się na skorzystanie z tych przepysznych przepisów, które przyjemnie zaskoczą Twoich wigilijnych gości!

Odkryj nowe propozycje, dzięki którym Twoje świąteczne potrawy nabiorą zaskakującego i wyśmienitego wyrazu. Ciekawe połączenia i metody przygotowania sprawiają, że wigilijna kolacja stanie się w tym roku jeszcze smaczniejsza.

Pieczone pierogi ze śledziem, suszonymi pomidorami, podsmażoną cebulką podane z sosem śmietanowo-serowym

Składniki na ok. 30 szt. (w zależności od wielkości):

CIASTO DROŻDŻOWE

ZACZYN:

200 ml mleka 3,2%
40 g mąki (2 łyżki)
25 g drożdży (1/4 paczki)
szczypta cukru

CIASTO:

400 g mąki pszennej
40 g masła (1 łyżka)
1 duże jajko
gałka muskatołowa
sól

FARSZ:

300 g śledzia – Beczka śledzi – filety z olejem
wiejskim SEKO 550 g
2 cebulki + oliwa z oliwek rafinowana do
podsmażenia (po usmażeniu ok. 150 g)
75-100 g suszonych pomidorów z zalewy (nie
suszone)
sól, pieprz

NA WIERZCH:

białko
pestki dyni

SOS:

200 ml śmietany 30%
50-70 g sera pleśniowego Blue

SEKO SA

ul. Zakładowa 3
89-620 Chojnice

tel. +48 52 510 81 40
fax +48 52 396 73 51

www.sekosa.pl



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

ZACZYN

Mleko wlewamy do rondelka i podgrzewamy. Wsypujemy mąkę, rozkruszamy drożdże, posypujemy szczyptą cukru. Lekko mieszamy. Odstawiamy na 15-20 minut, aby drożdże zaczęły pracować.

CIASTO

Masło rozpuszczamy w rondelku. Do miski wsypujemy mąkę, wlewamy zaczyn, dodajemy całe jajko, rozpuszczone masło (może być ciepłe) oraz dobrą szczyptę soli i odrobinę gałki muszkatowej. Zagniatamy energicznie ciasto. W razie potrzeby dosypujemy odrobinę mąki. Ciasto musi być bardzo elastyczne i sprężyste, powinno być wyrabiane przynajmniej 10-15 minut. Wkładamy do czystej miseczki, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 1-2 godziny w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

FARSZ

Cebulkę obieramy, kroimy w drobną kosteczkę i podsmażamy na oliwie na małym ogniu. Filety śledziowe oraz suszone pomidory kroimy w kosteczkę, dodajemy cebulkę, mieszamy. Nie musimy dodawać już oliwy, jeśli suszone pomidory były z zalewy. A jeśli były w mocno przyprawionej zalewie – praktycznie nie musimy doprawiać farszu. Jeśli jest taka potrzeba, robimy to solą i pieprzem.

Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, dzielimy je na 2-3 części, rozwałkowujemy na grubość ok. 3 mm i wykrawamy kółeczka. Łyżeczką nakładamy farsz i zaklejamy, najlepiej ręcznie.

Pierogi sparujemy rozbełtanym białkiem jajka, posypujemy pestkami dyni, kładziemy na blaszce do pieczenia, pozostawiając 2-3 cm odstęp między jednym a drugim. Pieczemy ok. 10 minut w piecyku rozgrzanym do 200°C z włączonym termoobiegiem na środkowej półce.

SOS

Śmietanę ubijamy za pomocą miksera, dodajemy ser pleśniowy i miksujemy na jednolitą masę. Pierogi podajemy na ciepło lub na zimno z dodatkiem sosu.

Śledź na marmoladzie cebulowej

Składniki:

- Beczka śledzi – filety z olejem wiejskim SEKO 550 g
- 2 czerwone cebule
- 2 łyżki białego octu winnego

SEKO SA

ul. Zakładowa 3
89-620 Chojnice

tel. +48 52 510 81 40
fax +48 52 396 73 51

www.sekosa.pl



- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka cukru
- szczypta soli
- masło
- 2 łyżki prażonych orzechów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Na patelni rozgrzewamy masło. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na patelni. Do cebuli dodajemy ocet, cukier, podgrzewamy do czasu, aż nadmiar płynu wyparuje.

Całość blendujemy do uzyskania gęstej marmolady, doprawiamy solą do smaku. Na talerzach rozkładamy po sporej łyżce marmolady, na której układamy zwinięte filety śledziowe. Całość posypujemy prażonymi orzechami.

W ofercie SEKO jest ponad 200 pozycji asortymentowych w 17 kategoriach. Są to marynaty, mrożonki, pasty, sałatki i konserwy przygotowane głównie na bazie śledzia i makreli sprowadzanych z certyfikowanych łowisk Islandii, Norwegii, Danii, Niemiec i Kanady. Produkty SEKO są dostępne w sieciach handlowych i hurtowniach na terenie całego kraju, a także na rynkach zagranicznych, m.in. w Niemczech, Czechach, Słowacji, Irlandii, Anglii, Rumunii, we Włoszech i we Francji oraz na Litwie.

Kontakt dla mediów:

Joanna Maciejewicz

j.maciejewicz@synertime.pl

887-448-440

Biuro prasowe marki SEKO



SEKO SA

ul. Zakładowa 3
89-620 Chojnice

tel. +48 52 510 81 40
fax +48 52 396 73 51

www.sekosa.pl