
Ziemniaki duszone ze śledziem

Dodano: 2010-01-01 14:51:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1353 razy.

70 dag ziemniaków
2 jajka
25 dag świeżych śledzi
1 cebula
4-5 łyżek oleju
pół szklanki mleka
łyżka mąki
sól

Obrane ziemniaki, umyć, pokrajać na cienkie talarki i przełożyć do rondla lub naczynia ogniotrwałego wysmarowanego tłuszczem. Na warstwie ziemniaków ułożyć filety ze świeżych śledzi, posypać drobno posiekaną cebulą, podać trochę wody (ok. połowy szklanki), wlać olej. Naczynie postawić na płytce azbestowej na niewielkim ogniu i dusić potrawę pod przykryciem, aż ziemniaki zmiękną. Wtedy roztrzepać jajka, dodając mleko i mąkę, zalać potrawę i wstawić naczynie do rozgrzanego piekarnika na 10-15 min. Podawać od razu z surówkami lub zieloną sałatą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD