
Śedź marynowany

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1118 razy.

4 śledzie

filiżanka octu winnego

2 łyżki cukru pudru

2 cebule kawałek chrzanu

kawałek korzenia imbiru

łyżka ziaren gorczycy

2 listki laurowe

Śedzie wymoczyć , przepołować , obrać ze skórki usunąć kręgosłupy i ości. Z octu z cukrem ugotować zalewę, dodając chrzan, imbir, gorczycę i listki laurowe. Śedzie pokrajać na kawałki o długości 3 cm i zalać ostudzoną zalewą. Odstawić na 2 dni w chłodne miejsce.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD