
Śledzie ze śliwkami i migdałami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1228 razy.

4 śledzie

30 dag śliwek świeżych albo mrożonych lub 20 dag śliwek suszonych

garść słodkich migdałów (mogą też być orzechy laskowe)

pół szklanki oleju

pół łyżeczki cukru

sok z cytryny

2 szklanki mleka

Śledzie oczyścić, odciąć łby, usunąć wnętrzności i ości, sfiletować. Filety namoczyć na 3 godz. w mleku. Umyte śliwki zalać gorącą wodą i ugotować; śliwki suszone należy namoczyć i ugotować w tej samej wodzie, w której się moczyły. Migdały lub orzechy sparzyć, obrać ze skórki i posiekać, zostawiając kilka całych do dekoracji.

Ugotowane śliwki przetrzeć przez sito, wymieszać z olejem i posiekanymi migdałami, doprawić do smaku solą, cukrem i sokiem z cytryny. Filety śledziowe osączyć z mleka, zwinąć w ruloniki jak rolmopsy, ułożyć na półmisku, polać przygotowanym sosem i przybrać całymi migdałami. Podawać z białym pieczywem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD