
Śledź "Oslo"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1132 razy.

50 dag świeżych śledzi
6-10 ziaren pieprzu
liściek laurowy
łyżka octu winnego lub 3-procentowego
pęczek zielonego koperku
łyżka margaryny
pół szklanki skondensowanego mleka
sól
sok z jednej cytryny lub sok cytrynowy z koncentratu
pieprz

Śledzie oczyścić , usunąć głowy, umyć , przeciąć wzdłuż, usunąć kręgosłupy i ości i zwinąć połówki jak rolmopsy, spinając drewnianą wykałaczką. Przygotować wywar z listka laurowego, kopru, pieprzu i octu. Osolić i gotować w nim rolmopsy przez ok. 15 min. W rondelku stopić margarynę, dodać skondensowane mleko i dobrze rozmieszać . Przyprawić solą, mielonym pieprzem i sokiem cytrynowym. Ugotowane śledzie przełożyć na półmisek, zalać sosem. Śledzia "Oslo" podaje się z ziemniakami z wody suto posypanymi zielonym koperkiem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD