

---

# Śledź "Oslo"

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1170 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