
Grzanki ze śledziem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1260 razy.

20 kromek bułki (3/4 długiej bułki kanapkowej)
2 śledzie solone (ok. 30 dag)
3 dag czerstwej bułki
1,5 łyżki tartej bułki
żółtko
4-5 łyżek śmietany
szklanka mleka
3 - 4 dag sera tyłżyckiego (szwajcarskiego)
1 -1,5 łyżki tłuszczu
zielenina

Śledzie namoczyć na 24 godz., oczyścić, odfiletować. Czerstwą bułkę namoczyć w mleku (pół szklanki), odcisnąć. Śledzie i bułkę drobno posiekać lub zemleć w maszynce. Dodać żółtko, śmietanę, tartą bułkę i dokładnie utrzeć (masa powinna być gęsta). Bułkę lub chleb okrajać cienko ze skórki, pokrajać w prostokąty i skropić lekko mlekiem; 2 kromki bułki lub chleba przekładać masą śledziową. Z wierzchu obłożyć masą i posypać obficie utartym serem. Ułożyć na blasze posmarowanej tłuszczem. Zapiekać kilka minut w mocno nagrzanym piekarniku. Gorące układać na okrągłym półmisku przybrane natką pietruszki i liść mi jarmużu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD