
Śedź z cebulą i olejem

Dodano: 2010-01-01 17:27:46

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1213 razy.

5 filetów ze śledzia pocztowego

10 dkg oleju

5 dkg musztardy

liście bobkowe

Każdy filec ze śledzia posmarować musztardą, zwinąć w rulon, układać w słoiku jeden obok drugiego. Śedzie zalać olejem tak, by je nakrył, powierzchnię nakryć listkami bobkowymi. Słoik zakryć papierem pergaminowym i przechowywać w zimnym miejscu. Po kilku dniach podawać na szklanej salaterce, do każdego kawałka wbić wykałaczkę. Jeżeli filety są szerokie, przekrajać je ostrym nożem na pół. Przybrać korniszonami, marchwią z octu i krążkami cebuli. Śedzie w oliwie można przechowywać w zimnie przez dłuższy czas. Oliwę ze śledzi można użyć do majonezu lub do sałatki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713962361

Nadesłał(a): 2024-06-18 01:07:35