
Śedzie w śmietanie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1071 razy.

5 filetów ze śledzia pocztowego
1 szklanka gęstej młodej śmietany
10 dkg cebuli cukrowej
sól, cukier
zielona pietruszka

Filety ze śledzi zalać na godzinę słodkim mlekiem. Filety odcisnąć z mleka, złożyć po dwa razem, każdy śledź pokrajać na 3 części i ułożyć na prostokątnym, małym półmisku. Zagotować wodę z octem. Cebulę pokrajać na półkrażki 2 mm grubości, ułożyć na śledziach i polać gęstą śmietaną; do śmietany można dodać cukru do smaku. Śedzie można posypać krajaną, zieloną pietruszką, podawać z pomidorami.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD