
Korki śledziowe

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1257 razy.

2,5 śledzia pocztowego (5 filetów)

2 jaja

1 ogórek konserwowy lub

12 krążków cebuli

2 twarde pomidory

sos majonezowy

Każdy filet ze śledzia przeciąć wzdłuż na pół. Każdą połówkę fileta zwinąć ciasno w rulon (z jednego śledzia powstaną 4 zrulowane korki). Jaja ugotować na twardo, ostudzić w zimnej wodzie, obrać ze skorupki, ostrym nożem pokrajać na 12 krążków (każde jajo na 6 kawałków). Ogórek lub pomidory i cebulę też pokrajać na 12 krążków. Na szklanej, prostokątnej salaterce układać korki śledziowe: na krążek ogórka położyć krążek cebuli i na to stojąco korek ze śledzia; przybrać go krążkiem jaja. Każdą porcję można oblać łyżką gęstego majonezu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713450820

Nadesłał(a): 2024-06-18 11:54:14