
Śledzie marynowane w sosie z mleczka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1105 razy.

5 małych, tłustych śledzi beczkowych (mleczaków)

Zaprawa z octu

ziele angielskie

mleczko śledziowe

10 dkg cebuli

woda

2 dkg cukru

ocet do smaku

10 krążków korniszona

2 liście bobkowe

10 krążków marchewki

Śledzie namoczyć na kilka godzin, często zlewając wodę; po wymoczeniu sprawić je i odfiletować. Przygotować zaprawę: a) do octu dodać wodę, angielskie ziele, liść bobkowy, krążki cebuli i marchewki, zagotować kilka razy; b) mleczko przetrzeć przez sito, połączyć z przestudzoną zaprawą, dodać cukier do smaku. Połówki śledzi zwinąć w rulony, do środka włożyć cebulę z zaprawy, krajaną marchewkę, kawałek korniszona. Rulony przytrzymać końcami nadłamanymi wykałaczek. Układać w słoju jeden koło drugiego. Śledzie zalać przygotowaną zaprawą, powierzchnię nakryć listkami bobkowymi. Słoje przykryć papierem pergaminowym, przechowywać w zimnym miejscu kilka dni. Podawać na prostokątnym półmisku z chlebem lub ziemniakami pieczonymi.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD