
Śledzie niesolone lub merlany w warzywach

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1268 razy.

10 surowych niesolonych śledzi lub merlanów
kilka liści bobkowych
10 dkg cebuli
10 dkg oleju
ziele angielskie
12 dkg marchwi
sól
10 dkg pietruszki
(4 dkg gęstego przecieru z pomidorów)
15 dkg selera

Śledzie sprawić , odciąć głowy i ogony, obciągnąć ze skóry, zdjąć filety, posolić . Warzywa umyć w wodzie, oczyścić , pokrajać w krążki, włożyć do rondelka, zalać odrobiną wody i częścią oleju; ugotować warzywa na wolnym ogniu razem z przyprawami, ostudzić . Przy końcu dodać pomidory, ocet i odrobinę cukru do smaku. Rozgrzać pozostały olej, usmażyć śledzie, ostudzić . Układać w słoiku warstwami śledzie i warzywa, skropić octem. Zalać olejem i przechowywać przez kilka dni w zimnym miejscu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713448210

Nadesłał(a): 2024-06-18 00:50:46