
Smażone śledzie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1084 razy.

8 świeżych śledzi
8 dag świeżej słoniny
3 łyżki mąki
3 łyżki tartej bułki
kieliszek octu winnego
łyżka musztardy
sól

Śledzie obrać i wypatroszyć, usunąć ości. Skropić octem, odrobinę posolić i po obu stronach posmarować cienko musztardą. Obtoczyć w mące, potem w tartej bułce. Pokrajaną w kostkę słoninę przesmażyć, oddzielić skwarki, a na tłuszczu usmażyć śledzie z obu stron. Ułożyć na półmisku, posypać skwarkami i podawać z purée ziemniaczanym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD