
Duszone śledzie z jabłkami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1250 razy.

8 świeżych śledzi
50 dag jabłek
2 duże cebule
czubata łyżka margaryny
łyżeczka suszonego tymianku
sól

Śledzie oczyścić z ości, pokrajać na dzwonka o długości kilku cm, lekko posolić. Jabłka i cebule obrać i pokrajać w cienkie plasterki. W wysmarowanym tłuszczem naczyniu ogniotrwałym układać warstwami: śledzie, cebulę i jabłka, przesypując tymiankiem. Na wierzchu położyć kawałki margaryny. Wlać 1/2 szklanki wody, przykryć postawić na bardzo małym ogniu lub płytce azbestowej i dusić ok. 30 min. Podawać w tym samym naczyniu; jeść z pieczywem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD