
Śledzie z fasolą

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1036 razy.

4 śledzie mleczeni
1,1 /2 szklanki ugotowanej białej fasoli
4 cebule średniej wielkości
szklanka śmietany
sok cytrynowy
cukier
natka pietruszki

Sprawione i wymoczone śledzie sfiletować , obciągnąć ze skórki, usunąć kręgosłupy i ości. Cebulę pokrajać w drobną kostkę i sparzyć gorącą wodą. Mlecz ze śledzi utrzyć z dodatkiem soku cytrynowego, wymieszać ze śmietaną i przyprawić cukrem. Ugotowaną fasolę wymieszać z cebulą. Na półmisku układać filety śledziowe i przekładać je fasolą, całość polać przygotowanym sosem i posypać posiekaną natką pietruszki.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713445571

Nadesłał(a): 2024-06-17 21:02:10