
Śledź zawijany w sosie żurawinowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1141 razy.

4 śledzie
duża cebula
duży kwaszony ogórek
2 jabłka
szklanka żurawin
mały słoik majonezu
cukier
sól

Śledzie wymoczyć , sfiletować , obciągnąć ze skórki, usunąć kręgosłupy i ości. Cebulę posiekać jak najdrobniej, ogórek pokrajać w piórka. Na filety śledziowe nakładać cebulę i ogórek, zwinąć jak rolmopsy, spiąć wykałaczką. Jabłka obrać i zetrzeć na jarzynowej tarce, żurawiny przebrać , opłukać i osuszyć w ściereczce. Wymieszać z majonezem i przygotowanym sosem połączyć śledzie ułożone w salaterce.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD