
Śledź z grzybami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1162 razy.

2 śledzie solone
2 niewielkie cebule
10 suszonych borowików
4 łyżki oleju

Wymoczone śledzie obrać i usunąć ości. Pokrajać na niewielkie kawałki i ułożyć je na półmisku, razem z główkami i ogonami, formując kształt ryby. Suszone grzyby umyć, ugotować w osolonej wodzie, posiekać, dodać posiekaną cebulę. Przesmażyć krótko w rozgrzanym oleju i po ochłodzeniu ułożyć na przygotowane śledzie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713360626

Nadesłał(a): 2024-06-18 03:48:19