
Śledzie ze śliwkami i migdałami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1174 razy.

4 śledzie

30 dag śliwek świeżych albo mrożonych lub 20 dag śliwek suszonych

garść słodkich migdałów (mogą też być orzechy laskowe)

pół szklanki oleju

pół łyżeczki cukru

sok z cytryny

2 szklanki mleka

Śledzie oczyścić , odciąć łby, usunąć wnętrzności i ości, sfiletować . Filety namoczyć na 3 godz. w mleku. Umyte śliwki zalać gorącą wodą i ugotować ; śliwki suszone należy namoczyć i ugotować w tej samej wodzie, w której się moczyły. Migdały lub orzechy sparzyć obrać ze skórki i posiekać , zostawiając kilka całych do dekoracji.

Ugotowane śliwki przetrzeć przez sito, wymieszać z olejem i posiekanymi migdałami, doprawić do smaku solą, cukrem i sokiem z cytryny. Filety śledziowe osączyć z mleka, zwinąć w ruloniki jak rolmopsy, ułożyć na półmisku, połączyć przygotowanym sosem i przybrać całymi migdałami. Podawać z białym pieczywem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713447898

Nadesłał(a): 2024-06-18 12:41:03