
Śledzie w cieście

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1067 razy.

1 kg świeżych śledzi

3--4 łyżki mąki

1 jajko

trochę mleka

tłuszcz do głębokiego smażenia (olej + kilka łyżek smalcu)

Śledzie oczyścić , odciąć głowy, umyć , usunąć ości i kręgosłupy. Posolić . Z mąki, jajka i mleka sporządzić rzadkie ciasto naleśnikowe. Połówki śledzi zanurzać w cieście i partiami przekładać do wrzącego tłuszczu. Smażyć póty, aż śledzie pokryją się żółtą pianą. Podawać na gorąco - z frytkami lub pieczywem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713977170

Nadesłał(a): 2024-06-17 20:29:52