
Śledzie smażone zawijane

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1090 razy.

4 duże śledzie z ikrą i mleczem
2 szklanki mleka
łyżka śmietany lub jogurtu
łyżka musztardy
duża cebula
cytryna
natka pietruszki
olej do smażenia
sól
pieprz

Śledzie oczyścić , zachować mlecz i ikrę, sfiletować , opłukać , włożyć na 30 min do osolonego mleka. Mlecz i ikrę rozetrzeć ze śmietaną lub jogurtem, musztardą i zmieloną w maszynce cebulą. Filety wyjąć z mleka, osuszyć w czystej ściereczce, ułożyć na deseczce i posmarować pastą przyrządzoną z ikry i mlecza. Zwinąć jak rolmopsy i obwiązać białą nicią. Smażyć ok.10 min na rozgrzanym oleju. Podawać z purée ziemniaczanym i surówkami lub zieloną sałatą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713958941

Nadesłał(a): 2024-06-18 01:58:38