
Kanapki śledziowe

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1226 razy.

50 dag świeżych śledzi
szklanka kwaszonej kapusty
3 cebule
6 łyżek oleju
2 łyżki pasty pomidorowej
łyżka octu winnego
łyżeczka cukru
10 kromek ciemnego
żytniego chleba
3 łyżki posiekanej natki pietruszki
sól
pieprz

Kwaszoną kapustę drobniutko posiekać , wymieszać z 2 łyżkami oleju, odstawić na 30 min. Śledzie sprawić , sfiletować i pokrajać na drobne kawałki. 2 cebule pokrajać w dość grubą kostkę, przesmażyć na oleju, dodać śledzie i pastę pomidorową, dusić na małym ogniu 10-15 min, po czym przyprawić solą, octem i pieprzem. Na kromki chleba nałożyć przygotowaną kapustę, na nią udużone śledzie, posypać natką pietruszki. Kromki przekrajać na 2 lub 4 części.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD