
Śledzie w sosie śliwkowym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1128 razy.

4-5 śledzi

25 dag śliwek węgerek

pół szklanki oliwy lub oleju

5-10 sztuk słodkich migdałów

sok cytrynowy

cukier

pieprz

łyżka posiekanego koperku lub natki pietruszki

Śledzie wymoczyć , sfiletować , zdjąć skórę, usunąć kręgosłupy i ości, zwinąć w ruloniki i ułożyć w szklanej salaterce. Śliwki przepołować , wyjąć pestki, dodać 3-4 łyżki wody i rozgotować na gęstą papkę, którą przetrzeć przez nylonowe sitko. Przyprawić ją sokiem cytrynowym i cukrem, dodać sparzone, obrane ze skórki i posiekane migdały oraz oliwę. Dokładnie wymieszać . Tak przygotowanym sosem polać śledzie i posypać je posiekaną zieleniną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD

,1713958687

Nadesłał(a): 2024-06-18 09:38:00