

---

# Świeże śledzie w sosie winnym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1124 razy.

1 kg świeżych śledzi  
pół szklanki mleka  
pół szklanki białego wytrawnego wina  
15 dag migdałów  
5 dag rodzynków  
10 śliwek marynowanych  
2 łyżki masła  
łyżka mąki  
sól  
cukier

Śledzie oczyścić , przepłócić , wyjąć kręgosłup i ości, lekko posolić , zwinąć w ruloniki i spiąć wykałaczkami. Następnie ułożyć w wysmarowanym masłem naczyniu ogniotrwałym, posypać sparzonymi, obranymi ze skórki i posiekanymi migdałami oraz rodzynkami i połówkami marynowanych śliwek. Dodać kilka łyżek wody i dusić pod przykryciem ok.15 min. Ruloniki wyjąć , sos podprawić zasmażką (łyżka masła +łyżka mąki), rozprowadzić mlekiem, dodać wino i cukier do smaku. Śledzie przełożyć do sosu, wyjąć wykałaczki i jeszcze podgrzać . Podawać z lanymi kluseczkami i surówkami, np. zieloną sałatą.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD