
Świeże śledzie w sosie winnym

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1161 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