
Sałatka ze śledzi

Dodano: 2010-01-01 17:31:10

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1218 razy.

2 solone śledzie
4 jajka
1 średnia cebula
3 łyżki octu winnego lub 3-procentowego
łyżka margaryny
łyżeczka musztardy
szczypta cukru
zielona pietruszka

Śledzie dobrze wymoczyć, zdjąć skórę, usunąć kręgosłup i ości, pokrajać na niewielkie kwadraciki. Cebulę drobno posiekać i obsmażyć na złoty kolor w rozgrzanej margarynie. 2 surowe jajka roztrzepać widelcem z octem, dodać musztardę, szczyptę cukru i przesmażoną cebulę. Przygotowane śledzie polać sosem, po wierzchu posypać drobno posiekanymi 2 jajkami na twardo i natką pietruszki.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD