
Sos z kilek

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1214 razy.

8 szt. solonych kilek (z puszki)

2 żółtka

3 łyżki oliwy

2 łyżki octu (3%)

łyżeczka cukru

pieprz

Rybki oczyścić , usunąć głowy i ości, posiekać i utrzeć na miazgę. Dodać ukręcone żółtka, starannie rozetrzeć , dodając oliwę, ocet oraz cukier i pieprz do smaku. Sos ten podaje się do gotowanej lub pieczonej ryby albo do sałatki z ziemniaków.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD