
Ziemniaki nadziewane śledziami (kuchnia niemiecka)

Dodano: 2010-10-04 22:58:42

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3642 razy.

Porcja z 8 dużych ziemniaków,
2 opakowania naturalnego jogurtu,
1/8 l kwaśnej śmietany
pęczek kopru,
pęczek pietruszki,
pęczek szczypiorku,
6 wymoczonych filetów matiasów,
sól, pieprz,
pieprz cayenne

Ziemniaki umyć , owinąć w folie aluminiowa, piec godzinę w temperaturze 225 stopni. Przygotować sos: jogurt wymieszać z posiekana pietruszka i koperkiem, dodać sól, czarny pieprz i cayenne, wymieszać . Filety śledziowe pokroić w paseczki, wymieszać z posiekanym szczypiorkiem. Upieczone ziemniaki przekroić głęboko na krzyż pośrodku, wypełnić masa śledziowa, ułożyć na półmisku, osobno podawać sos jogurtowy.

Nadesłał: Małgorzata Znamierowska <www.niedziela.nl>