
Filety w śmietanie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3402 razy.

50 dag filetów w oliwie (2 tacki),

1 jabłko,

2-3 cebule (15-20 dag),

2 ogórki kiszane lub konserwowe,

1 szklanka śmietany,

cukier, sól, pieprz,

Jabłko umyć , obrać , oczyścić z gniazda nasiennego

i pokroić w kosteczkę. Cebulę obrać , opłukać i pokroić

tak jak jabłko. Ogórki obrać i pokroić w kostkę. Wszystkie składniki wymieszać ze śmietaną i doprawić cukrem, pieprzem i solą. Filety umyć , pokroić na paski o szer. 2 cm i połączyć ze śmietaną. Jeżeli ma to być danie obiadowe, podawać z gorącymi ziemniakami. Jeżeli zakąska, ułożyć paseczki śledzi na półmisku i zalać śmietaną z dodatkami. Podawać z pieczywem.

bardzo smaczne jadam czesto kilka razy w miesiacu. smaczno

Nadesłał(a):rocco <rocco376@wp.pl> 2006-04-22 22:04:19

fajnie, ale z jakiej ryby te filety

Nadesłał(a):jacek <jacek.maj@poczta.fm> 2007-06-08 03:06:33

Jak to jaka ryba - filet, to najbardziej popularny gatunek ryby ;-) A tak naprawdę to chodzi o śledzia, co jest zaznaczone w ostatnim zdaniu.

Nadesłał(a):MM 2007-06-08 10:06:09