

---

# Śedzie po cygańsku 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4424 razy.

50 dag śledzi solonych,

15 dag cebuli,

10 dag korniszonów

natka pietruszki,

10 dag ketchupu,

50 ml oliwy,

czosnek,

musztarda

Śedzie przygotować jak śledzie w oliwie. Cebulę obrać , opłukać , pokroić w półplasterki, wymieszać z pokrajanymi w paseczki korniszonami, posiekaną natką pietruszki, ketchupem, oliwą i przyprawami. Śedzie ułożyć w rondlu, zalać przygotowanym sosem i pozostawić w chłodnym miejscu na kilka godzin.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>