
Śedzie po gdańsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4568 razy.

50 dag śledzi solonych,

1/2 l mleka,

15 dag jabłek,

150 ml białego wytrawnego wina,

2 żółtka,

sól

Śedzie przygotować jak śledzie w oliwie, namoczyć w mleku. Jabłka umyć, obrać, przekroić na pół, wydrążyć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach, skropić sokiem z cytryny. Wino zagotować, wlewać powoli do rozartych z przyprawami żółtek szybko mieszając trzepaczką. Następnie połączyć z jabłkami, doprawić do smaku. Śedzie zwinąć w ruloniki, ułożyć na półmisku i polać przygotowanym sosem.

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