
Śledzie po wileńsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4298 razy.

1 kg śledzi,

1 kg cebuli,

3 dag grzybów suszonych,

1 korniszon,

2 wędzone szprotki,

25 dag ketchupu

łyżka oleju

Śledzie wymoczyć przez całą noc. Na oleju przysmażyć na biało posiekaną cebulę. Namoczone i ugotowane grzyby posiekać i zmiksować razem z korniszonem, szprotkami, cebulą, pieprzem oraz ketchupem. Ta zaprawa zalać pokrojone w kostki i obrane z ości filety śledziowe. Wszystko wymieszać, włożyć do słoików, ubić i przechowywać w chłodnym miejscu.

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