
Śledzie w oliwie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3911 razy.

50 dag śledzi,

100 ml oliwy,

natka pietruszki,

15 dag papryki,

15 dag pomidorów,

pieprz

Śledzie opłukać , odciąć głowę, płetwy i wąski pasek powłoki brzucha, wypatroszyć pozostawiając mlecz i ikrę, resztę odrzucić . Przygotowane śledzie namoczyć w dużej ilości zimnej wody na 12-24 godziny, zmieniając wodę kilka razy. Po wymoczeniu rozciąć skórę wzdłuż kręgosłupa i ostrożnie ją ściągnąć . Paprykę oczyścić , opłukać , podpiec w piekarniku, obrać ze skórki, zemeleć , wymieszać z oliwą przyprawami, posiekaną natką pietruszki. Pomidory umyć , sparzyć , obrać ze skórki, pokroić w cząstki. Śledzie ułożyć w rondlu przekładając pomidorami, poleć przygotowana oliwą i pozostawić w chłodnym miejscu na kilka godz.

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