
Śledzie w śmietanie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6702 razy.

50 dag śledzi solonych,

150 ml śmietany,

5 dag tartego chrzanu,

5 dag rodzyneków,

natka pietruszki,

żółtko gotowane,

sól, pieprz,

sok z cytryny

Śledzie przygotować jak śledzie w oliwie. Śmietanę wymieszać z chrzanem, optukanyimi rodzynekami i posiekaną natką pietruszki oraz przetartym przez sito żółtkiem, doprawić do smaku. Śledzie ułożyć na półmisku, polać przygotowaną śmietaną.

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