
Śledzie zapiekane z ziemniakami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2754 razy.

3 śledzie solone (45 dag),

1 cebula (10 dag),

8 ziemniaków (80 dag),

1 łyżka tłuszczu do naczynia,

1 łyżka oleju,

1 szklanka śmietany,

1 jajo,

1 łyżka zieleniny,

sól

Śledzie solone sprawić , wymoczyć (ok. 10 godz), obrać ze skóry i ości, drobno pokroić . Wymieszać z drobno pokrojoną cebulą. Ziemniaki obrać , pokroić w cienkie plasterki, sparzyć wrzącą wodą, osączyć , osuszyć . Połowę ziemniaków włożyć do głębokiego naczynia wysmarowanego tłuszczem, lekko posolić . Na tym rozłożyć śledzie z cebulą. Przykryć pozostałymi ziemniakami, skropić olejem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piec pod przykryciem ok. 30 min. Wyjąć , posypać zieleniną, polać śmietaną wymieszaną z jajem. Wstawić do piekarnika i piec jeszcze ok. 10 min. bez przykrycia.

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