
Korki z matiesów

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2036 razy.

25-30 dag matiesów (filety),

5 dag śliwek z octu (mogą być również świeże i suszone),

1 mały por,

1/2 cytryny,

1/2 łyżeczki czystej wódki,

2 łyżki majonezu,

Filety moczyć w wodzie 2-3 godziny, następnie opłukać i osączyć. Świeże śliwki umyć, przekroić wzdłuż na pół, usunąć pestki. Śliwki suszone bezpestek namoczyć w wodzie z wódką. Por oczyścić, umyć i pokroić w pierścionki. Śliwki owinać filetami i spiąć wykałaczką.

Korki ułożyć na półmisku, udekorować porem i polać majonezem, przekładać półplasterkami cytryny.

Podawać z pieczywem.