
Śledzie z jabłkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3346 razy.

Przepis wigilijny.

* 1 kg filetów śledziowych

* 1/2 kg jabłek

* 2 duże cebule

* duża łyżka masła

* łyżeczka suszonego tymianku

* pół szklanki wody

* Opłukać śledzie. Pokroić na kawałki.

* Cebulę i jabłka obrać i pokroić na cienkie plasterki.

* W wysmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym ułożyć warstwami śledzie, cebulę i jabłka. Oprószyć tymiankiem.

* Na wierzch położyć masło. Polać wodą.

* Dusić pod przykryciem przez ok. 30 minut na małym ogniu.

Źródło: Telegazeta TVP2