

---

# Śledzie z jabłkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3371 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