Śledzie w czerwonym winie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3048 razy.

Przepis wigilijny.

* 10 filetów matiasów

* 5 czerwonych cebul

* 1/4 litra wody

* 1/4 litra czerwonego wytrawnego wina

* 1/4 litra octu

* 1 szklanka cukru

* 2 listki laurowe

* 1 łyżka ziarenek czarnego pieprzu

* 1 łyżeczka gorczycy

* 5 goź dzików

* Cebule obrać i pokroić w plasterki.

* Wymieszać wodę, ocet i wino oraz cukier. Dodać przyprawy, a potem cebulę.

* Całość podgrzać, ale nie gotować.

* Odstawić do ostygnięcia.

* Matiasy przełożyć do miski. Zalać marynatą i wstawić na noc do lodówki.

* Przed podaniem na stół osączyć z marynaty i ułożyć na półmisku.

* Udekorować krążkami cebuli z marynaty.

Źródło: Telegazeta TVP2