
Śledzie w sosie śliwkowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3141 razy.

Przepis wigilijny.

* 8-10 filetów śledziowych

* 25 dkg śliwek węgerek

* 1/2 szklanki oliwy

* sok z połowy cytryny

* cukier

* 10 migdałów lub orzechów laskowych

* czarny pieprz

* 1 łyżka posiekanego koperku

* Umyte filety zwinąć w ruloniki i ułożyć w salaterce.

* Śwki przekroić na połówki. Rozgotować na gęstą papkę w trzech łyżkach wody. Masę śliwkową przetrzeć przez gęste sitko. Przyprawić sokiem z cytryny i cukrem. Dodać sparzone i obrane ze skóry migdały lub orzechy laskowe oraz oliwę. Dokładnie wymieszać .

* Sosem polać śledzie a z wierzchu posypać posiekanym koperkiem.

Źródło: Telegazeta TVP2