
Śledź w kożuchu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Zmodyfikowano: 2005-03-19 15:40:00
Język: Polski
Odwiedzono: 7147 razy.

ŚLEDZIE: 25 dkg. (płaty)
BURAKI Ć WIKŁOWE: 4 szt.
ZIEMNIAKI: 4 szt.
JAJKA: 4 szt.
CEBULA: 1 szt. (średnia)
CYTRYNA: 0.5 szt.
NAĆ : 1 pęczek
MAJONEZ:
OLEJ:
PIEPRZ:

Czas przygotowania : 25 min.

Czas gotowania : 3 godz.

Przepis na 16 osób

Na dnie szklanej salaterki ułożyć pokrojone płatki śledziowe. Oprószyć pieprzem, posypać siekaną cebulką i zalać olejem.

UKŁADAĆ WARSTWAMI:

Ugotowane ziemniaki starte na tarce zakryć majonezem.

Ugotowane buraki starte na tarce skropić sokiem z cytryny.

Posiekane jajka posypać natką lub szczypiorkiem.

Bardzo dobre i zaskakująco oryginalne zestawienie.

From: Valle <wladek@bigfoot.com>

Znam podobną wersję, z tym że zamiast buraków daje gotowaną marchewkę, a jajka smaruje majonezem i posypuje po wierzchu startym żółtym serem. Moja nazwa to "śledź pod pierzynką" :) Smacznego.

Nadesłał(a): Iza <ichszubert@wp.pl> 2006-10-19 10:10:56