
Ziemniaki nadziewane sledziami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1814 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

8 duzych ziemniakow,

2 opakowania naturalnego jogurtu,

1/8 l kwasnej smietany,

peczek kopru,

peczek pietruszki,

peczek szczypiorku,

6 wymoczonych filetow matiesow,

2 czerwone papryki,

sol, pieprz, pieprz cayenne.

1. Ziemniaki umyc, owinac folia aluminiowa i piec ok. 1 godz. w ogrzanym do

temp. 225°C piekarniku.

2. W tym czasie przygotowac sos. Jogurt wymieszac ze smietana, dodac poszatkowana pietruszke i koperek. Przyprawic sola, pieprzem i pieprzem cayenne.

Odstawic.

3. Filety sledziowe i papryke pokroic w paski, wymieszac z pokrojonym drobno

szczypiorkiem.

4. Upieczone ziemniaki naciac na srodku gleboko i wypelnic farszem sledziowopaprykowym. Ulozyc na polmisku przybrany z zielenina. Osobno podac sos.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 66.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)