
Rulony sledziowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1971 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

8 sledzi (matiesy),
125 ml smietanki kremowki,
2 lyzeczki swiezego utartego chrzanu,
lyzeczka cukru,
lyzeczka zielonego pieprzu,
200 g smazonych borowek,
lyzeczka ostrej musztardy,
ogorek marynowany,
peczek pietruszki,
peczek koperku,
175 g bardzo gestejs smietany (creme fraiche),
5 g kaparow,
sok z 1/2 cytryny,
jablko,
200 g mango chutney (przepis w rozdziale "salatki"),
2 lyzeczki curry,
glowka salaty,
sol, pieprz.

1. Sledzie sprawic, podzielic na filety i namoczyc na kilka godzin w zimnej wodzie.

2. Przygotowac 4 rodzaje farszu. Chrzanowo-smietanowy: smietane ubic, dodac

utarty chrzan i cukier do smaku. Borowkowy: pieprz utluc i wymieszac z musztarda i borowkami.

Ziolowy: ogorek pokroic w drobna kostke, pietruszke i koperek posiekac. Wymieszac z gesta smietana i kaparami. Doprawic sola, pieprzem, sokiem cytrynowym i cukrem. Curry: obrane i grubo utarte jablko wymieszac z mango chutney i curry. Dodac sok cytrynowy do smaku.

3. Filety zrolowac, wypelnic farszem i ulozyc na lisciach salaty.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 28.

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