
Rulony sledziowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1951 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 gestejsmietany (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)