

---

# Sledzie smazone marynowane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2651 razy.

Porcja dla 6 osob.    Czas przygotow. 50 min. +2dni

6 swiezych sledzi,

maka,

3 lyzki oleju,

1/4 l octu,

1/4 l chudego rosolu,

2 liscie laurowe,

10 ziaren ziela angielskiego,

3 gozdziki,

1 lyzeczka ziaren gorczycy,

1 cebula,

sol, pieprz.

1. Ryby oczyszcic, natrzec wewnatrz sola i pieprzem, obtoczyc w mace. Smazyc na goracym oleju na brazowo.

2. Ocet zmieszac z rosolem i przyprawami. Zagotowac.

3. Sledzie ulozyc w szklanym naczyniu, poprzekladac krazkami cebuli, zalac goraca marynata. Marynowac 2-3 dni.

4. Podawac z gotowanymi w lupinach ziemniakami i maslem lub chlebem. Sledzie mozna przechowywac w lodowce do 3 tygodni.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 30.

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