
Śledzie po cygańsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6330 razy.

6 śledzi,

500 ml. śmietany,

mały słoik grzybków marynowanych,

cebula,

2-3 jajka na twardo,

2-3 jabłka,

kilka ogórków kiszonych lub konserwowych,

sól,

pieprz.

Wymoczone śledzie rozciąć , wyfiletować i pokroić w małe

dzwonki. Grzybki, jajka, ogórki, cebulę posiekać . Jabłka

obrać , usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę.

Wszystkie składniki wymieszać ze śmietaną, posolić ,

popieprzyć . Polać śledzie, część dzwonek można ułożyć

na wierzchu.