
Śledzie po egipsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3933 razy.

Przepis kuchni egipskiej.

80 dag śledzi

80 dag pomidorów

10 dag cebuli

5 łyżek oliwy lub oleju sojowego

2 łyżki mąki

koperek

tymianek

liść laurowy,

sól

Filety śledziwe panierować w mące. Drobno pokrojoną cebulę lekko podsmażyć na oliwie, włożyć filety i obsmażyć z obu stron. Dodać wymyte i pokrajane w kostkę pomidory, posiekany koperek, szczyptę tymianku i pokruszony liść laurowy, dusić kilka minut. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko i surówką z pomidorów.