
Śledzie z rusztu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2479 razy.

50 dag świeżych śledzi,

sok z 1/2 cytryny,

3-4 łyżki oliwy,

sól i pieprz,

Śledzie oczyścić , odfiletować i wyplukać . Skropić sokiem

z cytryny, posolić , popieprzyć i posmarować oliwą.

Ułożyć na ruszcie w gorącym piekarniku i piec około 20 minut. Podawać z pieczywem lub pieczonymi ziemniakami.