
Śledzie zapiekane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2140 razy.

30 dag śledzi wędzonych,

1 kg ziemniaków,

2 cebule,

5 dag żółtego sera typu cheddar,

1/2 szklanki śmietany,

2 łyżki oleju,

pół pęczka natki pietruszki,

pieprz,

sól.

Ziemniaki umyć , ugotować w łupinach, obrać i pokroić w

plastry. Ze śledzi zdjąć skórę i usunąć ości, a filety

rozdrobić na małe kawałki. Cebulę obrać , opłukać

i pokroić w talarki. Na dnie żaroodpornego naczynia

rozprowadzić olej i ułożyć warstwami : ziemniaki, kawałki śledzia i cebulę. Każdą warstwę posolić i popieprzyć .

Zalać potrawę śmietaną i posypać startym serem.

Zapiekać 15 - 20 min w piekarniku, w temp. 190 st.C. Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki.