
Śledź "Oslo"

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3401 razy.

50 dag świeżych śledzi,

1 łyżka octu winnego,

1 pęczek zielonego koperku,

6-7 ziaren pieprzu,

1 listek laurowy,

SOS:

1/2 szklanki mleka skondensowanego niesłodzonego,

1 cytryna,

1 łyżka masła,

sól,

Śledzie oczyścić , odciąć głowy, korpusy umyć , odfiletować , przeciąć wzdłuż, zwinąć jak rolmopsy i spiąć

wykałaczką. Zagotować 2 szklanki wody z octem, listkiem

laurowym, pieprzem i połową umytego koperku (nie pokrojonego). Posolić do smaku, włożyć śledzie i gotować 15 minut.

Przygotować sos:

W drugim garnku stopić masło, dodać mleko, wmieszać po kropelce sok z cytryny, posolić i dobrze wymieszać .

Ugotowane śledzie przełożyć na półmisek, zalać sosem i

posypać posiekany kopierkiem. Podawać z pieczywem.