
Śledź z bazylią

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3054 razy.

80 dag świeżych śledzi,

3 łyżki oliwy,

sok z 1 cytryny,

sól i pieprz,

SOS:

2 pomidory (20 dag),

sok z 1 cytryny,

3 łyżki oliwy,

2 łyżki octu winnego,

kilka listków bazylii,

sól i pieprz,

Śledzie wypatroszyć , umyć i osuszyć . Następnie skropić

sokiem z cytryny w środku i na wierzchu, posolić i

popieprzyć . Ponacinać w poprzek, aby piekły się

równomiernie. Posmarować je oliwą i piec na ruszcie

(np. w gorącym piekarniku) z obu stron po 10-15 minut.

Przygotować sos:

Oliwę wymieszać z octem winnym. Pomidory sparzyć i obrać ze skórki. Miąższ drobno pokroić i wymieszać z sosem. Listki bazylii opłukać , pociąć na paseczki i dodać do sosu. Doprawić solą i pieprzem.

Na upieczone śledzie nakładać sos i natychmiast podawać z pieczywem lub ziemniakami.