
ŚLEDZIE NA SŁODKO

Dodano: 2005-03-11 11:37:00

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 3058 razy.

50 dag śledzi

2 łyżki cukru

1/4 szkl.oleju

4 łyżki octu winnego

4 łyżki koncentratu pomidorowego

30 dag cebuli

15 dag rodzynek

liść laurowy, gorczyca, ziele angielskie

Cebulę pokroić w piórka i zeszklić na oleju. Dodać cukier i chwilę smażyć mieszając. Wlać ocet, dodać liść laurowy, ziele angielski, koncentrat. Dusić kilka minut. Przyprawic do smaku solą i pieprzem. Zdjąć z ognia dodać gorczycę i rodzynki. Odstawić do wystygnięcia. Śledzie pokroić 8i wymieszać z zimnym sosem.

Nadesłał: <>