Przecudnego aromatu i smaku śledź po warmińsku

Dodano: 2006-06-22 12:29:07
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 3579 razy.

1kg matjasów lub zwykłych solonych płatów śledziowych

10dag cukru(ok.1/2szklanki)

5 cebul

1 mały słoiczek majonezu np.Hellmans'a Oryginalny, Babuni

1/3szkl. octu 10%

1 łyżka nasion kolendry

liść laurowy, kilka ziaren ziela angielskiego

150ml lub ciut więcej wody

Filety opłukac(nie moczyć), pokroić na ok.3cm dzwonka, cebulę pokroić w piórka. W małym garnku zagotować wodę z octem, cukrem, kolendrą, zielem i listkiem, zamieszać i odstawić do wystudzenia. W kamiennym garnku układać warstwami cebulę, śledzie i smarować cienką warstwą majonezu i tak do wyczerpania składników. Ostatnią warstwę powinna stanowić cebula. Wszystko zalać wystudzoną marynatą i odstawić do lodówki na conajmniej dwie doby. Codziennie zamieszać . Śledzie te znakomicie smakują zarówno z chlebem jako przekąska, ale nie gorzej jako danie obiadowe z ziemniakami. Można je przechowywać w lodówce bez straty dla smaku ok.6-7 dni. Bardzo polecam!!! Przepis wzięłam z Kuchni Polskiej autorstwa Pani Małgorzaty Caprari.

Nadesłał: Małgocha <>

Jak filety pokroic w dzwonka??
Nadesłał(a):jacek <jacek@maj.ca> 2006-07-08 08:07:47