
Polski śledzik - lubi pływać w jogurcie bałkańskim

Dodano: 2007-04-22 10:01:01

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1611 razy.

jogurt bałkański 340g

1-2 szklanki wody mineralnej niegazowanej

ok. 0,5 kg płatów śledziowych

sok wyciśnięty z 1 cytryny

cebula pokrojona w kostkę lyb w talarki

cukier i pieprz do smaku

Śledzie pokroić i ułożyć w szklanym naczyniu, przekładając cebulką.

Rozmieszać jogurt z wodą, doprowadzając do konsystencji zupy, doprawić do smaku sokiem z cytryny, cukrem i pieprzem. Tak przygotowanym jogurtem zalać śledzie z cebulką.

Pozostawić na noc w lodówce.

Podawać z gotowanymi ziemniakami.

Krzysztof

Nadesłał: opakowanie Jogurtu Bałkańskiego <>

ja robie podobne tylko ze z majomezem ,smietaną i tarym jabłkiem naprawde pyczołka

Nadesłał(a):bulina <bulinagdansk4@wp.pl> 2007-10-20 18:10:05