
Sledzie smazone w zelewie octowej

Dodano: 2009-03-12 17:05:52

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1412 razy.

sledzie
pieprz
ziela angielskie
sol
cukier
lisc laurowy
cebula

Swieze sledzie wyczyszcic, posolic, obtoczyc w mace, usmazyc na oleju.

Przygotowac zalewe: 1 l wody dodac kilkanascie ziaren pieprzu,ziela angielskiego, lyzeczka soli, duza lyzka cukru, 1 szklanka octu 5%, lisc laurowy, 2 szt cebule (sredniej wielkosci) – zagotowac. Sledzie wlozyc do sloika i zalac zalewa.

Nadesł ł: Jacek <jacek@maj.ca>