
Sledzie w oleju marynowane w kwasie z kapusty kiszonej

Dodano: 2009-03-12 17:11:25

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1665 razy.

swierze sledzie
cebulasol cukier
papryka konserwowa
ogorek konserwowy
sok z kiszonej kapusty

Swieze sledzie wyczyszczone, odfiletowane moczyć przez 24-48 godz w kwasie z kiszonej kapusty. Wyjac kregoslopy i zdjac skory, dodac zmacerowana cebule(pokrojona w kostke posolic lub posypac cukrem i odstawić na pol godz.), konserwowa papryke pokrojona w grubsze paski i ogorka konserwowanego. Zalac to wszystko olejem. Bardzo delikatne!

Przepisy ze sledzi "mojego" autorstwa sa przepisami ciotki Anki - w jej wykonaniu smakuja genialnie.

Nadesłal: Jacek <jacek@maj.ca>