
Botwina - specjał ze śledziem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3130 razy.

1/2 pęczka botwiny z buraczkami,

cebula,

jabłko,

sól,

2 łyżeczki octu,

łyżka oleju,

3 łyżki gęstej śmietany,

pęczek rzodkiewek,

4 duże liście sałaty,

2 jajka na twardo,

4 połówki śledzi w zalewie

przygotowanie - 1 godzina,

gotowanie 20 minut,

dla 4 osób,

porcja - 244 kalorie

Botwinę oczyścić , umyć , pokroić w kawałki. Buraczki obrać , opłukać , pokroić w plasterki. Cebulę obrać , pokroić w kostkę. Jabłko umyć , wyciąć gniazdo nasienne, miąższ pokroić w słupki. W rondlu zagotować 3 szklanki wody, posolić , zakwasić łyżeczką octu, wrzucić buraczki. Buraczki gotować 15 minut. Dodać botwinę, gotować jeszcze kilka minut. Warzywa odcedzić , ostudzić , wrzucić do salaterki, dodać cebulę i jabłko. Do miseczki wlać olej, pozostały ocet, przyprawić pieprzem, solą, cukrem, dobrze wymieszać , wlać śmietankę, ponownie wymieszać . Sosem polać warzywa Odstawić na 30 minut. Liście sałaty opłukać , osuszyć . Rzodkiewki umyć , odciąć listki, pozostawić krótkie łodyżki. Śledzie opłukać zimną wodą, osuszyć , pokroić na dzwonka. Jajka obrać , pokroić na ćwiartki. Na półmisku ułożyć liście sałaty. na każdym śledzie, botwinę i buraczki w śmietanie, rzodkiewki i jajka. Podawać z pieczywem.

Dobreńkie, mniam! Ludziska! Jakby ktoś z was miał przepis na pieczoną rybkę w marynowaną w słoikach błagam o recepturę. Jadłam to kiedyś w dzieciństwie, a babcia zabrała przepis do grobu. Mój e- mail na dole. Pozdrawiam

Nadesłał(a): annetta <annetta44@wp.pl> 2006-06-19 14:06:53

Czy chodzi o śledzie w zalewie octowej?

Nadesłał(a):