
Śledzie pocztowe jako przekąska

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1470 razy.

Najlepsze śledzie są tak zwane pocztowe. Takich śledzi nie moczy się, tylko obmywa w kilku zimnych wodach lub jeśli są bardzo słone; to można namoczyć w mleku na 34 godziny. Potem opłukawszy, ściagnąć delikatnie skórę, rozplatać na dwie połowy, oczyścić, wyjąć ości i złożyć na powrót obie połowy, pokrajać je w ukośne paski i ułożyć na półmisku. Do pyszczków włożyć gałązki zielonej pietruszki lub sałaty, a z boku przybrać marynowanymi grzybkami i korniszonami, z wierzchu kaparkami i polać dobrą oliwą. Można też posmarować śledzie gęstym sosem musztardowym.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"