
Śledzie zwijane (Rollmopsy)

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1257 razy.

Wybrać i wymoczyć śledzie takie jak do marynowania, obciągać ze skóry, rozciąć na dwie połowy, wyjąć wszystkie ości, odciąć głowy i ogonki i każdą połówkę posmarować grubo francuską musztardą, posypać drobno usiekaną cebulką i gorczycą, a zwinąwszy w trąbkę, układać w słoju, przekładając plasterkami cytryny. Na wierzch wrzucić trochę całego pieprzu i kilka listków bobkowych, zalać świeżą oliwą tak, aby śledzie były zakryte. Podając, przekroić każdego śledzia przez szerokość na dwoje, ułożyć na talerzu i skropić tą samą oliwą i cytryną. Jest to wyborna przekąska na past, a trzymana w chłodnym miejscu, może stać parę tygodni.

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