
Rolada ze śledzi

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1218 razy.

Śledzie moczą się 36 godzin, zmieniając wodę rano i wieczór, potem odciąć głowy i ogony, rozpołowić śledzie, wyjąć ości i nałożyć farszem następującym: usiekać drobno jabłek i cebuli, zmieszać z tłuczonymi korzeniami, gorczycą i nałożyć śledzie, zwijając je w rolkę, przewiązać grubą nitką, lub spiąć drewnianą szpilką, po czym ułożyć w słoju i zalać przestudzonym octem, przegotowanym z cebulą i korzeniami.

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