
Śedzie marynowane na sposób minogów

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1327 razy.

Śedzie namoczyć przez 24 godziny, następnie poucinać im głowy, uwiązać za ogon nitką i powiesić je na 12 godzin, żeby oschły z wody. Wlać na patelnię świeżej oliwy i obsmażyć je lekko na obu stronach, ułożyć je na salaterkę, przesypać korzeniami tłuczonymi, przełożyć plasterkami cytryny i zalać przegotowanym wystudzonym octem, dodając oliwy z patelni.

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