
Śledzie zwyczajne podane bez ości

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1296 razy.

Wymoczone śledzie w wodzie dobrze jest choć ze dwie godziny moczyć w mleku. Ociagnąć je, przekrajać na płasko, wyjąć środkową ość, złożyć na powrót w całość, tak że biorąc są dwie połowy bez ości środkowej. Śledzie można ugotować z różnymi marynatami.

Chcąc śledzie podać z sosem, przyrządza go się w następujący sposób: utrzeć dobrze mlecz, wybrać z niego żyłki, utrzeć jabłko, kto chce trochę cebuli, wsypać pieprzu, trochę cukru, wlać oliwy, octu, rozbić wszystko razem i polać śledzie. Można też dobrać kwaśnej śmietany a będzie lepszy.

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