
Śledzie w oliwie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1346 razy.

Wymoczyć śledzie wyżej podanym sposobem, nalać je na 24 godziny przegotowanym i wystudzonym octem, następnie wyjąć z octu, ociągnąć ze skórki i układać w garnek, przesypując każdą warstwę grubo tłuczonym;pieprzem, łamanymi bobkowymi liśćmi, w talerzyki krajaną cebulą, którą się poprzednio parzy i nalewa octem. Tak przyrządzone. śledzie zalać świeżą oliwą, żeby je zupełnie przykryła.

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