

Koreczki śledziowe w galarecie



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: 2122 Ocena: 47374

3-4 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 4 filety śledziowe
- 2 łyżki pasty pomidorowej
- łyżeczka octu winnego
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1/2 l bulionu warzywnego
- łyżka cukru
- łyżka żelatyny
- cebula
- suszone śliwki
- kilka gałązek koperku

Sposób przygotowania:

1 Przygotować:



2 Śledzie moczyć w wodzie 4 godziny (jeżeli są bardzo słone), osuszyć.

Cebule obrać , pokroić w cienkie plasterki , zblanszować w gorącym bulionie i osączyć.

Pastę pomidorową wymieszać z octem , pieprzem oraz cukrem.

Każdy filet posmarować z jednej strony doprawioną pastą. Na wierzchu ułożyć śliwki oraz po kilka plasterków cebuli , ciasno zwinąć w rulonik. Udekorować gałązkami koperku.

Z bulionu i żelatyny przygotować galarete . Koreczki ułożyć luźno w naczyniu . Zalać tężejącą galaretką , schłodzić.



Twoje notatki do przepisu: