

Śledź po flamandzku



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2234 Ocena: 13492



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Śledź 4 szt
- Cebula biała 2 szt
- Cebula czerwona 2 szt
- wino białe wytrawne 1/4 szklanki
- Cytryna
- oliwa 2 łyżki
- Ziele angielskie
- Liść laurowy
- Cukier
- Pieprz

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Wymoczone śledzie oczyścić, wypłukać, wyfiletować i ułożyć na półmisku. Cebule pokroić w plasterki, sparzyć wrzątkiem i obłożyć filety. Wino z ziele, liściem, pieprzem i cukrem (do smaku) zagotować i po ostudzeniu dodać sok z cytryny i oliwę. Zimną zalewą zalać śledzie.

Twoje notatki do przepisu: