

Śledzie szwedzkie

GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1 1/2 szklanka
masło	2 łyżki
białe wino	3/4 szklanka
migdały	10 dag
rodzynki	10 dag
sliwki marynowane	10 sztuk
mąka	1 łyżka
cukier	
śledzie	1 (w zalewie solnej)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie namaczamy w mleku, usuwamy ości, spinamy wykałaczką. Układamy w niskim rondlu, smarujemy masłem, posypujemy posiekanymi migdałami, rodzynekami, połówkami śliwek. Podlewamy odrobiną wody i dusimy około 10 minut. Z mąki, masła robimy jasną zasmażkę, zaciągamy winem, dodajemy cukier i całością zalewamy śledzie.