

Śledzie ze śliwkami kalifornijskimi

PARYSEK10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety śledziowe	5
Śliwki kalifornijskie	15 dag
oliwa	1/2 szklanki
mielone migdały	5 dag
cytryna	
sok z połowy cytryny	
natka pietruszki	
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki umyć, podlać 3 łyżkami wody, rozgotować, zmiksować, doprawić do smaku sokiem z cytryny i cukrem. Dodać oliwę i migdały. Filety śledziowe zwinąć w ruloniki, ułożyć na półmisku, zalać przygotowanym sosem. Udekorować gałązkami natki i cząstkami cytryny.