

Śledzie w sosie śliwkowym



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety śledziowe	8 sztuk
mrożone śliwki	30 dag
migdały	10 dag
oliwa	1/3 szklanki
cukier	1 szczypta
cytryna	1 sztuka
natka pietruszki	kilka gałązek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety moczymy 2-3 godziny w mleku, zwijamy w rulonik. Migdały obieramy i drobno siekamy. Umyte, wypestkowane śliwki podlewamy 1/2 szklanki wody i rozgotowujemy. Masę śliwkową miksujemy lub przecieramy przez sitko łączymy z olejem i posiekanymi migdałami, doprawiamy do smaku cukrem, solą i sokiem z cytryny. Ruloniki śledziowe układamy na półmisku, polewamy przygotowanym sosem, dekorujemy natką pietruszki i plasterkami cytryny.