

Pomidorowe śledzie

Autor: **kibi87**Przepisów: **53** Ocena: **1068**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- matiasy, 0,5 kg
- cebula, 4-5 sztuk
- przecier pomidorowy
- olej, pół szklanki
- sól, pieprz, cukier, do smaku
- liść laurowy i ziele angielskie

Sposób przygotowania:

- 1 Śledzie namoczyć w wodzie przez około 3 godziny.
- 2 Podgrzać olej z odrobiną wody, wrzucić pokrojoną cebulę w grubą kostkę. Dodać listek i ziele. Gotować cebulę do miękkości.
- 3 Dodać przecier z odrobiną wody, doprawić do smaku cukrem i przyprawami. Śledzie pokroić na większe kawałki, przekładać ostudzoną zalewą. Najlepiej smakuje na drugi dzień

Twoje notatki do przepisu: