

Sałatka śledziowa



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **449** Ocena: **6518**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 płaty śledziowe
- 2 cebule
- 2 jabłka
- 3-4 ogórki kiszane
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka cukru
- sok z 1/2 cytryny
- przyprawy: pieprz, papryka ostra i słodka
- 2 łyżki oleju rzepakowego

Sposób przygotowania:

- 1 Filety wymoczyć 2-3 godziny w wodzie, którą należy kilka razy zmieniać. Następnie pokroić je na kawałki i skropić sokiem z cytryny.
- 2 Cebulę i jabłka pokroić w kostkę. Poddusić je na oleju. Dodać koncentrat i szklankę wody. Gotować kilka minut aż sos zgęstnieje. Ogórki pokroić w kostkę.
- 3 Układać następujące warstwy w odpowiednim naczyniu: ogórki, śledzie, sos. Ostatnią warstwą powinny być ogórki. Wstawić do lodówki na kilka godzin.

Twoje notatki do przepisu: