

# Śledzie kaszubskie Ewy

Autor: **Camilla24**Przepisów: **164** Ocena: **493**

3-4 os. &gt; 60 min



łatwe przystępne



## Składniki:

- Śledziki w zalewie octowej - 1 duży słoik
- cebula - 4-5 szt
- olej - 1/4 szkl
- koncentrat pomidorowy - 1 puszka mała
- papryka w proszku - 1/2 łyżeczki
- cukier - 1 łyżeczka
- sól
- pieprz kolorowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Śledziki wyjąć, usunąć kośćcówki, pokroić na pół. Cebule obrać i pokroić na ćwierć plasterki, wrzucić na rozgrzany olej i dusić do miękkości. Następnie dodać koncentrat wymieszany z 2 łyżkami wody, 1 łyżeczką cukru, paprykę, sól i pieprz. Dodać koncentrat do uduszonej cebulki i razem chwile przesmażyć na małym ogniu. Następnie przestudzić. Śledzie układać na przemian z cebulką na talerzu, i odstawić na jakąś godzinę minimum. .

## Twoje notatki do przepisu: