

# Śledzie korzenne



Autor: **Obserwator**  
Przepisów: **949** Ocena: **17802**

5-6 os. > 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 500 g filetów śledziowych
- 2 łyżeczki cukru pudru
- świeżo zmielone przyprawy : goździki, cynamon, ziele angielskie, pieprz
- 4 rozkruszone liście laurowe
- korzeń imbiru, 2 cm , świeżo posiekany
- 3 czerwone cebule
- 4 łyżki koncentratu pomidorowego
- 3 łyżki oleju
- sól
- pieprz
- cukier

## Sposób przygotowania:

- 1 Utałem cukier puder z goździkami, cynamonem, pieprzem, zielem angielskim, liściem laurowym i imbirem. Natarłem tą mieszanką filety śledziowe. Ułożyłem je w misce , przykryłem i wstawiłem na noc do lodówki.  
Następnego dnia obrałem cebulę, pokroiłem w plastry, zeszkliłem na oleju. Dodałem koncentrat, sól, pieprz i cukier. Wszystko wymieszałem i przestudziłem. Śledzie pokroiłem na kawałki, ułożyłem w salaterce, obłożyłem cebulą.



Twoje notatki do przepisu: