

# Śledzie Reginy

Autor: **Suri2209**Przepisów: **21** Ocena: **158**

5-6 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 kg solonych śledzi matjasów
- 4 sztuki cebuli
- 1/2 szklanki oleju
- 15 dag koncentratu pomidorowego
- 10 dag rodzynek
- 2 łyżki cukru
- łyżeczka soku z cytryny

## Sposób przygotowania:

- 1 Śledzie moczymy w zimnej wodzie przez godzinę , jeżeli jest potrzeba to dłużej. Po namoczeniu wyjmujemy osączamy i kroimy na mniejsze kawałki.

Cebule kroimy w plastry. Rodzynki moczymy w ciepłej wodzie , aż zmiękną.

Olej rozgrzewamy w rondelku. Wrzucamy cebule i szklimy ją . Następnie dodajemy koncentrat pomidorowy i sok z cytryny, Dodajemy cukier, a na samym końcu rodzynki. Zagotowujemy cały czas mieszając.

Śledzie i sos układamy warstwami w misce lub jak to woli można wszystko pomieszać. Wstawiamy na noc do lodówki aby się wszystko razem przegryzło.



Twoje notatki do przepisu: