

śledzie w jarzynach



Autor: **mysteriouscake**
Przepisów: 11 Ocena: 149



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- śledzie solone Lisnera, 1 1/2 op.
- cebula, 2 do 3 szt
- marchew, 2 - 3 szt
- oliwa z oliwek lub dobry olej
- koncentrat pomidorowy 30%, 1 puszeczka
- ocet 10%
- woda
- pieprz ziarnisty, ziele angielskie, po 8 do 10 szt
- listek bobkowy, 1 - 2
- szczypta cukru

Sposób przygotowania:

- 1 śledzie pokroic w kawalki. 1 plat na 4 części.
- 2 Cebule pokroic w półtalarki a marchew zetrzeć na tarce - duże oczka. Podlać oliwą (do polowy wysokości jarzyn) i dusić do miękkości (12 min). Następnie wmieszc z koncentratem pomidorowym i zagotować.
- 3 Pół szklanki plynu (pol na pol ocet i woda) wlac do garnuszka dodajac pieprz ziarnisty, ziele , 1 - 2 listki bobkowe i szczyptę cukru. Ja daję 1 plaską łyżeczkę. Zagotować i wlać do jarzyn. Wymieszc i wystudzić.
- 4 w salaterce ukladać warstwami: jarzyny, śledzie, jarzyny, śledzieostatnia, wierzchnia warstwa - jarzyny. Przykryć i wstawić do lodówki. Zacząć jeść 3-go lub 4-tego dnia!

Twoje notatki do przepisu: