

Śledzie w pomidorach



Autor: **AnkaGotuje**
Przepisów: **177** Ocena: **21317**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 3 płyty śledziowe typu matjas
- olej
- 2-3 łyżki koncentratu pomidorowego
- garść orzechów włoskich
- garść rodzynek
- 1/2 cytryny
- 2 cebule pokrojone w piórka
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka tymianku
- 1 łyżka cukru

Sposób przygotowania:

- 1 Śledzie moczę w zimnej wodzie przez około 2-3 godziny. Następnie kroję je na nieduże kawałki, takie, które będzie łatwo zjeść. Rodzynki zalewam gorącą wodą, aby zmiękły.
- 2 Cebulę podsmażam na łyżce oleju. Gdy ładnie się zeszkli dodaję koncentrat pomidorowy, odcedzone rodzynki, posiekane orzechy, tymianek, pieprz, cukier i sok z połówki cytryny. Wszystko mieszam i podgrzewam jeszcze kilka minut, aby sos zrobił się gęsty.
- 3 Do wyparzonego wcześniej słoika wkładam na sam spód warstwę śledzików. Następnie dodaję warstwę sosu pomidorowego. Naprzemiennie układam te warstwy, aż do wypełnienia całego słoika.
- 4 Gotowe. Zostawiamy w lodówce na noc, tak aby wszystkie składniki ze sobą się przegryzły. Jeśli macie natomiast więcej silnej woli, można śledziki zostawić nieco dłużej, na wyjątkowy, świąteczny czas.

Twoje notatki do przepisu: