

Śledzie z rodzynkami



Autor: figg

Przepisów: 57 Ocena: 1710



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Filety śledziowe solone
- Rodzynki 5dag
- Cebula 1duża
- Przepier pomidorowy 1mała puszka
- Olej, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Wymoczone wcześniej śledzie kroimy na kawałki. Na oleju należy podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę i namoczone wcześniej rodzynki następnie dodać przecier pomidorowy i dokładnie wymieszać. Chwilkę przesmażyć. Układamy warstwę śledzi, oprószamy delikatnie pieprzem i wykładamy część rodzynek w przecierze. Znowu warstwa śledzi, pieprz i rodzynki. Ja nakładam jeszcze ciepłe i wtedy śledziki kruszeją szybciej. Możecie to też ostudzić tyle że wtedy muszą poleżeć chociaż dzień w lodówce. Można też lekko skropić octem śledzie i dopiero położyć warstwę z rodzynkami. To wszystko kwestia naszego smaku.

Twoje notatki do przepisu: