

# Śledzie z suszonymi pomidorami



Autor: **Pieprzyczfantazja**  
Przepisów: 253 Ocena: 4738

1-2 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- 3 matiasy
- 5 szt. kawałków suszonych pomidorów z zalewy
- 2 większe ząbki czosnku
- 1 nieduża cebula
- 1/2 łyżeczka bazylii suszonej
- 1/2 łyżeczki oregano
- 1/3 szklanki oleju rzepakowego
- olej z zalewy z suszonych pomidorów (ok. 1/3 szklanki)
- 1/3 szklanki octu
- 1-2 łyżki oleju do podsmażenia cebuli

## Sposób przygotowania:

- 1 Matiasy opłukałam i moczyłam przez godzinę w zimnej wodzie.

Po tym czasie odsączyłam z wody i pokroiłam w paski ok 1-2 cm.



- 2 Suszone pomidory z zalewy pokroiłam drobno i przełożyłam do miski. Czosnek posiekałam i połączyłam z pomidorami.

Cebulę pokroiłam w piórka i zarumieniłam na złoto na oleju. Wystudzoną przełożyłam do miski.

Dodałam oregano i bazylię.

- 3 Wlałam olej rzepakowy oraz olej, który mi pozostał z suszonych pomidorów ( ok. 1/3 szklanki). Wlałam tyle oleju z suszonych pomidorów by te, których nie wykorzystałam do śledzi pozostały w zalewie. Dodałam ocet.

Wszystko wymieszałam i dodałam śledzie. Przełożyłam do słoika 0,5 l, zakręciłam i wstawiłam do lodówki.

Najlepsze do spożycia były po ok. 3 dniach.

- 4 Notatki:
  - \* jeśli ktoś nie lubi kwaśnych, można dodać odrobinę mniej octu a w to miejsce wlać olej rzepakowy bądź z zalewy z pomidorów
  - \* podałam porcję na słoik 0,5 l
  - \* dobrze będzie jeśli zalewa będzie zakrywać matiasy w słoiku. Jeśli będzie sporo poniżej poziomu śledzi proporcjonalnie zwiększyć

Twoje notatki do przepisu: