



przepisy.pl

## Filety śledziowe z octem po kaszubsku



 30 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- śledzie matiasy - 6 sztuk
- rodzynki - 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- cebula - 500 gramów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- kulki jałowca - 5 sztuk
- Gorczyca z Kanady Knorr** - 1 łyżka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- ocet - 1 szklanka
- sok pomarańczowy - 1 szklanka
- woda - 0.5 litrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. 1/2 litra wody gotuj z octem, liściem laurowym, zielem angielskim, gorczycą i ziarnami jałowca.
2. W zalewie namocz pokrojone pod skosem śledzie - najlepiej całą noc.
3. Cebulę pokrój w półtalarki i przesmaż na oleju, dodaj 2 łyżki koncentratu i przesmaż jeszcze chwilę.
4. Rodzynki namocz w soku pomarańczowym i wsyp do pomidorowego sosu.
5. Dodaj śledzie i wszystko dobrze wymieszaj - dolej troszeczkę zalewy, w której się moczyły śledzie, dodaj jeszcze trochę majeranku.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)