



przepisy.pl

Pomidorowe śledzie z cebulką



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- filety śledziowe - 50 dekagramów
- cukier - 2 łyżki
- olej - 1 szklanka
- ocet - 4 łyżki
- koncentrat pomidorowy - 4 łyżki
- cebula - 30 dekagramów
- ziele angielskie - 3 sztuki
- liść laurowy - 1 sztuka
- gorczyca - 6 ziaren
- śliwki suszone (opcjonalnie) - 8 sztuk
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę kroimy w półplasterki, szklimy na rozgrzanym oleju.
2. Dodajemy cukier, chwilę smażymy, mieszając dodajemy ocet, liść laurowy, ziele angielskie, koncentrat i Przyprawę w Mini kostkach Czosnek Knorr. Dusimy kilkanaście minut, następnie zdejmujemy z ognia, dodajemy gorczycę i studzimy.
3. Mieszmamy z pokrojonymi w ćwiartki śliwkami kalifornijskimi. Pokrojone na kawałki filety układamy warstwami w słoiku, każdą z warstw przekładając cebulą.
4. Słoiki zakręcamy, pozostawiamy w lodówce na ok. 2-3 dni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl