



przepisy.pl

Śledzie po kaszubsku z octem



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- filety śledziowe - 1 kilogram
- marynowana czerwona papryka bardzo drobno pokrojona - 2 łyżki
- olej - 2 szklanki
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 2 szczypty
- cukier - 1 łyżka
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- mielone ziele angielskie - 1 łyżka
- ziarna gorczycy - 2 łyżki
- ocet winny - 2 szklanki
- wytrawne wino białe - 100 mililitrów
- rodzynki - 4 łyżki
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- woda - 3 szklanki

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

Sposób przygotowania:

1. Filety śledziowe dokładnie umyj. W małym garnku przygotuj marynatę z podanych składników (ocet winny, ziarna gorczycy, ziele angielskie, liść laurowy, cukier, pieprz) wraz z 3 szklankami wody. Całość zagotuj, a potem trzymaj na małym ogniu przez 10 minut. Po przestudzeniu, marynatą zalej śledzie i odstaw przynajmniej na noc, a najlepiej na 24 godziny.
2. Rodzynki zalej winem i zostaw na 20 minut. Śledzie wyjmij z marynaty, pokrój w wąskie paski i przygotuj z nich koreczki.
3. Z koncentratu, oleju, marynowanej papryki i natki pietruszki przyrządź sos.
4. Polej nim koreczki. Tak przygotowane odstaw na 2 godziny do lodówki. Po tym czasie śledzie są gotowe do spożycia.

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