



przepisy.pl

Śledzie w miodzie i pomidorach



Składniki:

- filety śledziowe - 600 gramów
- cebula - 4 sztuki
- koncentrat pomidorowy - 1 sztuka
- ocet winny - 75 mililitrów
- miód - 3 łyżki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrojoną w kostkę szklimy na oleju. Dodajemy koncentrat pomidorowy, miód i ocet. Całość przesmażamy kilka minut. Odstawiamy do ostygnięcia i doprawiamy do smaku.
2. Śledzie płuczemy i dokładnie osuszamy. Kroimy w kawałki i dodajemy do sosu pomidorowego.
3. Całość delikatnie mieszamy i odstawiamy na kilka godzin w chłodne miejsce.

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