

Pomidorowe śledzie z rodzynkami.



NOGAWKUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śledzie	6 płatów
cebula	1 duża sztuka
olej	
rodzynki	50 g
koncentrat pomidorowy	200 g
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płaty śledziowe namoczyć w wodzie (ja moczyłam je ponad godzinę zmieniając przy tym 2 krotnie wodę). W międzyczasie cebulę pokroić w kostkę. Podsmażyć cebulę na patelni z dobrze rozgrzanym olejem. Gdy cebula się zeszkli dodać do niej rodzynki oraz koncentrat pomidorowy. Wszystko razem wymieszać i przez chwilę jeszcze razem podgrzewać na bardzo małym ogniu doprawiając pieprzem do smaku. Patelnię z podsmażonymi składnikami odstawić do przestygnięcia. Wymoczone śledzie pokroić w dość sporą kostkę. Śledzie wymieszać z wystudzoną zawartością patelni, po czym całość przełożyć do słoiczka lub pojemnika. Dobrze dać tym śledziom kilka godzin na wydobycie smaku, najlepsze będą dzień po przygotowaniu.

Takie śledzie są pysznie nie tylko na święta Bożego Narodzenia, na Wigilię, są świetną propozycją na przystawkę na wszelakich domowych przyjęciach, gościnach. Śledzie te prosto się przygotowuje, mają wyrazisty smak, przyjemny specyficzny słodko-słony posmak.