

Śledz z rodzynkami i migdałami



JUSTYNKAG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety śledziowe	500 g
cebula	4 sztuki
rodzynki	100 g
migdały	50 g
cytryna	1/2
cukier	2 łyżeczki
seler konserwowy	2 łyżki
olej	3/4 szklanki
zioła prowansalskie	1 łyżeczka
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety pokroić na mniejsze kawałki. Cebulę w pół talarki. Rodzynki zalać gorącą wodą na kilka minut. Po czym odcedzić. Migdały przekroić na pół. Cebulę zeszklić na dwóch łyżkach oliwy. Oprószyć solą. Dodać koncentrat pomidorowy, sok z cytryny, cukier, odcedzone rodzynki i migdały. Podsmżyć krótką chwilę. Doprawić solą i pieprzem. Odstawić do całkowitego ostudzenia. W słoiku układać na przemian cebulę i śledzie, zalać olejem. Zamknąć i przechowywać w lodówce. Najlepsze są na drugi dzień.