

ŚLEDZIE W SOSIE POMIDOROWYM Z POWIDŁAMI ŚLIWKOWYMI



KARDAMONOVY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

płaty śledziowe solone	4 sztuki
cebula	1 sztuka
pomidory w puszcze	1 sztuka
powidła śliwkowe	1 łyżka
ocet winny	1 łyżeczka
cynamon	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
olej rzepakowy	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie moczymy godzinę w zimnej wodzie, co jakiś czas trzeba wodę wymieniać. Jeżeli po godzinie nadal są za słone, trzeba je moczyć dłużej.

Następnie śledzie bardzo dokładnie osuszamy i kroimy mniejsze kawałki. Na patelni rozgrzewamy olej, wrzucamy na nią pokrojoną w drobną kostkę cebulę, smażymy do zrumienienia.

Dodajemy do tego liść laurowy, pomidory, powidła, ocet, cynamon i pieprz, smażymy całość na wolnym ogniu około 10 minut.

Musi z tego wyjść gęsty sos. Śledzie mieszamy z sosem, wkładamy do lodówki.