

## Śledziki w zalewie



**GOSIA1988**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>śledzie marynowane</b>	600 gram
<b>cebula</b>	600 gram
<b>olej</b>	500 ml
<b>ziele angielskie</b>	5 kulek
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	3 sztuki
<b>koncentrat pomidorowy</b>	4 łyżki
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>cukier</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Cebulę obieramy, kroimy na kawałki (mogą być półplasterki) i przekładamy do głębszej patelni.
- KROK 2      Do cebuli wlewamy olej i dodajemy koncentrat pomidorowy, liście laurowe, ziele angielskie, sól oraz cukier. Wszystko razem smażymy do momentu, aż cebula będzie miękka. Studzimy.
- KROK 3      Każdy śledź przekrawamy na dwa płaty, po czym na każdym układamy po łyżce cebuli.
- KROK 4      Zawijamy w rulon, spinamy wykałaczką i układamy w naczyniu.
- KROK 5      Śledziowe ruloniki zalewamy resztą cebuli z olejem. Odstawiamy na całą noc w chłodne miejsce. Gotowe układamy na półmisek.