Zielony śledź opiekany w kolorowej zalewie

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1kg śledzi zielonych płaty - lub filet innej ryby morszczuk , mintaj	
olej do smażenia	
mąka	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
koncentrat pomidorowy	ok 2-3 łyzki
papryka	3 (kolorowa)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie płaty mocze w wodzie przez min 1h, kroje w romby, obtaczam w mące, jajku i bułce tartej, smaże na oleju.
Robie zalewę z wyżej wymienionych składników, zagotowuje wode z octem, cukrem i ziołami oraz cebula. doprawiam do smaku (smak ma być słodko- kwaśny). Śledzie ukałdam warstwami naprzemiennie z warzywami pokrojonymi. Zalewam wystygnietą zalewą, Odstawiam, bo najlepiej smakuja po ok 2 dniach ale zadko tyle wytrzymuja, bo 1 dniu pierwsze głodomory sie do nich dobieraja.
Aha kiedys robiłam ze smażonymi filetami z mintaja. tez rewelacja. Dobra odmiana dla tych co nie lubia śledzi bo takie przypadna każdemu do gustu.