

Śledź po sułtańsku



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rodzynki	1 szklanka
średnie cebule	3-4 szt
podwójne płyty śledziowe w occie	3-4 szt
koncentrat pomidorowy	3-4 czubate łyżeczki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rodzynki namoczyć (zalać gorącą wodą na 15 min). Cebule obrać, pokroić w piórka i zeszklić na oleju. Dodać odcedzone rodzynki i pieprz (odrobinę), chwilę przesmażyć. Dodać koncentrat pomidorowy i 1/3 szklanki wody. Zagotować. I ostudzić. Śledzie pokroić w grubą kostkę tak ok. 1,5x1,5 cm. Układać warstwami śledzia i cebule z rodzynekami. Pierwszą i ostatnią warstwę układamy z cebuli z rodzynekami. Odstawić przynajmniej na 1 noc żeby się przegryzło. W smaku takie śledzie wychodzą słodko-kwaśne. Jeśli ktoś koniecznie musi to może dodać sól ale naprawdę odrobinke żeby nie popsuć smaku. Ja nie dodaje. Jeśli koncentrat jest bardzo kwaśny to leciutko można posłodzić.