Solomon-a-gundy

GRUMKO

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śledzie

ziele angielskie

ocet winny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 45 dag wędzonych śledzi - można użyć również makreli, 6 ziaren ziela angielskiego, pół szklanki octu winnego, 1 duża posiekana cebula, 1 papryczka Scotch Bonet - dodaliśmy chili, 1 cebula dymka, pół łyżeczki tymianku, 4 łyżki oleju, 1 łyżeczka cukru.

SPOSÓB WYKONANIA: Zagotować wodę i włożyć do niej śledzie. Gotować na małym ogniu przez 15 minut. Odcedzić z wody. Podgrzać ocet z zielem angielskim i cukrem. W międzyczasie obrać śledzie z ości. Do ryby dodać cebulę, olej, paprykę, dymkę i tymianek. Zmiksować na puree. Wyjąć z octu ziarna ziela angielskiego. Ocet dodać do puree ze śledzia i miksować przez minutę. Podawać z chlebem, chipsami lub np. z krakersami. Do pasty można również dodać majonez lub serek kremowy.