

## Śledzie po grecku wg Buni :



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**½ kg płatów świeżych śledzi , 3 duże cebule, 2 marchewki, 1 mała pietruszka**

**seler**

mały kawałek

**przecier pomidorowy**

małe op.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płaty śledziowe ( dobrze oczyszczone z ości ) przekroić na 3 kawałki . Posolić , popieprzyć , oprószyć mąką i usmażyć na rumiano na oleju. Odłożyć. Cebulę pokroić w „ piórka „. Warzywa pokroić w cienkie słupki lub utrzeć na tarce jarzynowej ( grube oczka ) . Na oleju zeszklić cebulę . Dołożyć do niej warzywa . Chwilę smażyć . Podlać wodą i dusić 30 minut. Włożyć ziele angielskie, liść laurowy , przecier pomidorowy. Doprawić sos solą , pieprzem , cukrem wg uznania . W pojemniku lub słoju układać warstwami : gorący sos – śledzie – sos – śledzie i tak do wyczerpania składników. Wierzchnią warstwę ma stanowić sos. Zostawić na ok. 12 godzin by ryba przeszła sosem . Podawać na zimno.

Zdecydowanie wchodzi na stałe do jadłospisu .