

Śledź Emira :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

**¼ szklanki pokrojonych śliwek kalifornijskich, 3 połówki
brzoskwini z syropu pokrojone w drobną kostkę**

**½ marynowanej papryki pokrojonej w drobną kostkę , 4 łyżki
oliwy, 4 łyżeczki przecieru pomidorowego**

1 łyżeczka mielonej papryki, 2 łyżeczki cukru

bulion rybny

1 kostka

woda

200 ml

Pieprz czarny mielony Prymat

1 łyżeczka

śledzie w oleju

4 płyty

cebula

1/3 szkl. (ze śledzia w
oleju)

rodzynki

1/2 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie pokroić w paseczki (ok. 0,5 cm grubości). Na patelni rozgrzać oliwę . Wrzucić rodzynki, śliwki, paprykę marynowaną , brzoskwinię, cebulę , kostkę bulionu rybnego , przyprawy, przecier pomidorowy. Dusić 5 minut. Zostawić sos do ostygnięcia . Chłodnym zalać śledzie i wstawić na 2 godziny do lodówki .