

Śledź Sułtana wg Buni



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

4 płaty śledzia w oliwie, 1/3 szklanki cebulki od śledzia (z oliwy), 1/2 szklanki rodzynek Sułtanek

1/4 szklanki pokrojonych w paseczki śliwek kalifornijskich, 1/4 szklanki pokrojonych w paseczki suszonych moreli

1/2 szklanki wody, 4 łyżki oliwy słonecznikowej, 2 łyżeczki przecieru pomidorowego

1 łyżeczka mielonego pieprzu, 1 łyżeczka mielonej słodkiej papryki

bulion rybny

1 kostka

cukier

2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzia pokroić w wąskie paseczki . Cebulę usiekać drobno . Na patelni rozgrzać oliwę . Wrzucić na nią na moment bakalie. Wlać wodę , dodać cebulę . Gotować 5 minut . Dodać przecier pomidorowy i przyprawy . Gotować jeszcze 5 minut . Zostawić sos żeby ostygł . Chłodnym zalać śledzie . Wymieszać. Wstawić do lodówki na pół godziny .