

Śledzie korzenne



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

solone płaty śledziowe	0,5 kg
cebula biała	4 szt
koncentrat pomidorowy	1 plische uszczeczka
cukier puder	2 łyżeczka
cynamon	0,5 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	5 listków
imbir świeży	3 cm
Goździki całe Prymat	5 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przyprawy zmiel na proszek. Cebulę pokrój w kostkę lub w piórka i zeszklij na oleju. Następnie dodaj koncentrat pomidorowy i przestudź. Na talerzu ułóż śledzie i posyp je przyprawami. Zostaw na noc w chłodnym miejscu. Następnego dnia płaty pokrój w kawałki i ułóż w dwóch lub trzech warstwach na półmisku, przykryj grubą warstwą cebuli z koncentratem. Udekoruj szczypiorkiem i natką pietruszki.