

Szwedzkie śledzie bożonarodzeniowe



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

matiasy	4 sztuki
przecier pomidory	3 łyżki
woda	2 łyżki
cukier	2 łyżki
mocny utarty chrzan	1 łyżka
ocet winny	2-3 łyżki
oliwa	1/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciepłą wodę wymieszać z cukrem i octem, dodać przecier pomidorowy i chrzan, dobrze ubić, wlewać powoli olej. Śledzie pokroić na 4-5 centymetrowe kawałki, układać w słoiku polewając sosem. Wstawić do lodówki na 12 godzin. Podawać jako tradycyjne śledzie w oleju.