Śledzie z miodem

DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	5 szt
olej	1 kieliszek
koncentrat pomidorowy	1 słoiczek
Liść laurowy suszony Prymat	3 szt
miód płynny	2 łyżki
ocet	2 łyżki
śledzie	1 (solone)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie dobrze wymoczyć, następnie włożyć do rondla koncentrat pomidorowy, olej, listki, miód, ocet lekko podgrzać by składniki połączyły się.
Cebulę usmażyć na złoty kolor i dodać do pozostałych składników, trochę razem poddusić na wolnym ogniu.
Wszystko dobrze wymieszać.
Śledzie pokroić w grubą kostkę.
Warstwami przekładać śledzie.
I-sos
II-śledzie
III-sos
IV-śledzie.
Smakują najlepiej następnego dnia.