Śledzie wigilijne na trzy sposoby

KUCHAREK_PL

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 3 - 4

SKŁADNIKI

śledzie matjas	1,2 kilograma
Sposób 1:	
przecier pomidorowy	200 mililitrów
cebula biała	2 sztuki
masło do smażenia	
miód	
Sposób 2:	
olej rzepakowy	100 mililitrów
suszona żurawina	100 gram
orzechy włoskie	50 gram
cebula czerwona	1 sztuka
tymianek	
Sposób 3:	
koper świeży	1 pęczek
cebula czerwona	2 sztuki
papryka czerwona	1 sztuka
Do smaku:	
Przyprawa do potraw Kucharek	

Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety śledzi osuszyć, pokroić na kawałki i przełożyć do miski, zalewając je oliwą z oliwek lub olejem. Przygotować dodatki.

Sposób 1:

Cebule obrać, pokroić w kostkę i podsmażyć na łyżce masła. Przecier przelać do naczynia, dodać zarumienioną cebulkę, przyprawy oraz miód do smaku. Śledzie przełożyć do słoika i zalać marynatą. Wstawić na godzinę do lodówki, aby smaki się połączyły.

Sposób 2:

Cebulę obrać, pokroić w kostkę. Przełożyć do miski, dodać żurawinę i posiekane, uprażone na suchej patelni orzechy. Doprawić szczyptą tymianku, solą i pieprzem. Zalać olejem i wymieszać składniki do połączenia. Do kamionki/słoja przełożyć kawałki śledzi warstwami z farszem. Wstawić do lodówki na ok. 1 godzinę, aby smaki się połączyły.

Sposób 3:

Koper umyć, osuszyć i drobno posiekać. Cebule obrać i pokroić w pióra. Paprykę umyć, wyjąć nasiona i pokroić w plasterki. Ułożyć warstwami w misce – śledzie, koper, cebulę, paprykę i posypać przyprawami. Następnie powtórzyć warstwy aż do wyczerpania składników. Gotowe śledzie zalać olejem i wstawić na ok. 1 godzinę do lodówki, aby smaki się połączyły.