

Torcik śledziowy na pomidorową nutę



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

matiasy	6 szt
cebula	3
papryka czerwona	1/2 szt
pomidor	1/2 puszki
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
ocet	1 łyżka
cukier	1 łyżka
pieprz świeżo zmielony	
ogórki konserwowe	3 szt
jajko	4 szt
natka pietruszki	
woda	1 szklanka
olej	2 łyżki
ocet	1/2 szklanki
Liść laurowy suszony Prymat	1
ziele angielskie	3 szt
cebula	1 szt
cukier	1 łyżeczka
sól	1/2 łyżeczki
kapary	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Matiasy opłukać. Składniki na zalewę zagotować (woda, ocet, ziele, cukier, sól, liść laurowy, cebula w piórka). Do gotującej się zalewy włożyć śledzie w zalewie gotować je ok 5 minut. Ostudzić. Wyjąć z zalewy pokroić na małą kostkę. Paprykę i 1 cebulę pokroić w kostkę, rozgrzać olej, warzywa udusić na oleju, dodać pomidory z puszki, pieprz do smaku. Smażyć aż płyn trochę odparuje. Sos powinien mieć konsystencję gęstej pasty. Dodać do smaku ocet, cukier, wymieszać, jeszcze raz zagotować, ewentualnie doprawić do smaku. Ma być słodko-kwasny. Odstawić do ostygnięcia. Ogórki pokroić w kostkę, śledzie i ogórki wymieszać z sosem. Dodać kapary, natkę pietruszki. Schłodzić przez noc w lodówce. Jajka ugotować na twardo. Oddzielić białka od żółtek. Pozostałe cebule drobno pokroić w kostkę, przelać wrzątkiem, sparzyć żeby cebula straciła swój ostry smak. Wysuszyć.

Do ułożenia torciku użyłam obręczy o średnicy 7cm (ale może być mniejsza). Na dno obręczy włożyłam warstwę cebuli, na to warstwę śledzi w sosie (nie mogą być zbyt płynne), następnie na tarce o grubych oczkach startam białko, na białko startam żółtko. Posypałam natką pietruszki. Udekorować np. świeżą natką, koperkiem, cytryną lub porami. Zdjąć obręcz. Gotowe.