

Śledzie po prezydencku



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

duża marchew	1
płatów śledziowych w zalewie octowej	1 słoik
przecier pomidorowy	1
olej	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wlać olej na patelnię, wrzucić cebulę pokrojoną w kostkę. Gdy cebula się przysmarzy, wrzucić marchew pokrojoną w kostkę. Smarzyć cebulę z marchwią 15 min, wrzucić 3-4 goździki. Po 15 min dodać przecier pomidorowy i smarzyć kolejne 15 min na wolnym ogniu. Śledzie pokrojone w małe prostokąty przekładać warstwą masy.

Smacznego!!!