

Śledzie po kaszubsku



Składniki

½ kg płatów śledziowych
200 g koncentratu
pomidorowego
2 łyżki octu
3 cebule
5 łyżek oleju roślinnego
5 suszonych śliwek
2 kiszane ogórki
1 łyżka majeranku
3 liście laurowe
3 ziela angielskie
½ łyżeczki słodkiej
mielonej papryki
½ łyżeczki ostrej papryki

Opis wykonania

Śledzie po kaszubsku z ogórkami kiszonymi i aromatycznymi przyprawami smakują znakomicie. W wielu domach to obowiązkowe danie na wigilijnym stole.

Śledzie przełóż do miski i zalej zimną wodą. Odstaw na około 30 minut. W tym czasie 2 - 3 krotnie zmień wodę na świeżą. Następnie śledzie osusz i pokrój na mniejsze kawałki.

Cebule obierz, pokrój w piórka i podsmaż na oleju wraz z przyprawami. Gdy cebula będzie szklista dodaj kolejno pokrojone drobno suszone śliwki, koncentrat pomidorowy oraz pokrojone w kostkę ogórki. Całość podsmażaj jeszcze 3-4 minuty i odstaw do przestudzenia.

W dużym słoiku ułóż warstwami naprzemiennie sos oraz śledzie. Przechowuj w lodówce.