Pomidorowe śledzie z wędzoną śliwką

Nikita

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

20 min

6 porcji

Składniki:

filety śledziowe - 4-5 szt.
cebula - 4 szt.
czosnek - 2 ząbek
śliwka wędzona - 5 szt.
koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
miód akacjowy alce nero - 1 łyżka
olej rzepakowy - 1 łyżka
papryka słodka wędzona - szczypta
sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śledzie wymoczyć 30-45 minut.
Cebule obrać. Śliwki pokroić w kostkę.

KROK 2: Cebulę pokroić na małe kawałki,
czosnek na plasterki.

KROK 3: Poddusić cebulę na patelni ma oleju
rzepakowym, aby zmiękła.
Jak cebula będzie już szklista dodać do niej
czosnek i chwilkę dusić.

KROK 4: Do cebuli z czosnkiem dodać szczyptę
papryki wędzonej. Wymieszać razem.

KROK 5: Do cebuli dodać pokrojone śliwki
i koncentrat pomidorowy.
Doprawić miodem i ewentualnie solą.
Wymieszać razem i odstawić do ostygnięcia.

KROK 6: Śledzie pokroić na małe kawałki.
Ułożyć jedną warstwę.

KROK 7: Na śledzie wyłożyć część cebuli ze
śliwkami. Na to kolejną warstwę śledzi
i ponownie cebulę ze śliwkami.

KROK 8: Zostawić w lodówce na 2-3 dni aby
wszystko się przegryzło.