Śledzie w sosie pomidorowym

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

filety śledziowe - 500 g
keczup - 2 -3 łyżka
koncentrat pomidorowy - 3 łyżka
pomidory w puszce - 400 g
cebule duże - 2 szt.
olej - 4 - 5 łyżka
sól i pieprz - - do smaku
papryka słodka mielona - 1/2 łyżeczka
liść laurowy - 2 szt.
cukier - 1 łyżeczka
ocet winny - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śledzie moczymy w zimnej wodzie przez 2 godzimy, w zależności od tego jak mocno są słone. (dobrze jest zmienić przynajmniej raz wodę). Następnie odsączamy z nadmiaru z nadmiaru wody, pokroić kawałki. Cebulę pokroić w prążki i podsmażyć na rozgrzanym oleju do zeszklenia dodając ziele angielskie, liście laurowe. Następnie dodać koncentrat pomidorowy, ketchup, ocet, doprawić do smaku papryką, solą, pieprzem i cukrem. Smażyć cały czas mieszając jeszcze około 5-8 minut wlać pomidory z puszki i wymieszać.
Zdjąć z ognia i wystudzić. Do wystudzonego sosu dodać przygotowane śledzie, całość delikatnie przemieszać. Zakryć i włożyć do lodówki w celu przegryzienia smaków. Gotowe śledzie przełożyć do szklanych miseczek i gotowe.