




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 puszcze - 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 godziny, 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, keczup, ocet, doprawić do smaku papryką, solą, pieprzem i cukrem. Smażyć cały czas mieszając jeszcze około 5-8 minut włączyć pomidory z puszek 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 misek i gotowe.