# Śledzie w sosie słodko kwaśnym

Dorota Rozbicka

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

## Warto wiedzieć:

20 min

1 porcja

## Składniki:

- śledzie filety - 500 g
- cebula - 2 szt.
- marchew - 1 szt.
- papryka - 1 szt.
- czosnek ząbki - 2 szt.
- ziele ang - 5 szt.
- olej - 100 ml
- koncentrat pomidorowy - 100 g
- cukier trzcinowy - 2 łyżka
- ocet ryżowy - 6 łyżka
- sól - 0,5 łyżeczka
- imbir mielony - 0,5 łyżeczka
- chili - do smaku

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Zaczynamy od ryby. Jeśli używamy śledzi solonych, zalewamy je zimną wodą i zostawiamy do namoczenia na jakieś 2-3 godziny, sprawdzając czy ich smak już nam odpowiada. Śledzie w oleju są gotowe do przygotowania dania.
Drugi krok – śledzie kroimy w mniejsze kawałki.
W woku lub na dużej patelni rozgrzewamy olej, podsmażamy na nim pokrojoną w półplasterki cebulę aż się zeszkli.
Dodajemy marchew pokrojoną w drobne słupki, przesmażamy minutę.
Dodajemy paprykę pokrojoną w kostkę, czosnek przeciśnięty przez praskę, przesmażamy minutę.
Następnie dodajemy przecier pomidorowy, ziele angielskie, mieszamy gotujemy minutkę.
Zostawiamy do ostygnięcia.
Finalnie zimny sos mieszamy ze śledziami. Zostawiamy na kilka godzin by smaki przegryzły się.