

# Śledzie po sułtańsku.



Autor: **Majala**  
Przepisów: **94** Ocena: **947**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 6 średnich filetów "matjasów" ( tych zażółconych bo są smaczniejsze)
- 4 cebule
- 2 duże garście sułtańskich rodzynek
- olej słonecznikowy
- 1 słoiczek przecieru pomidorowego ( ja dodałam również 1/2 słoiczka swojego sosu z cukinii)
- 2 łyżki miodu gryczanego 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1/2 łyżeczki suszonego tymianku 1/2 łyżeczki gałki muskatołowej
- przyprawy: ziele angielskie, pieprz kolorowy, pieprz cytrynowy

## Sposób przygotowania:

- 1 Śledzie namoczyć w zimnej wodzie. A potem 2 razy zmienić wodę.  
W tym czasie pokroić cebulę i razem z rodzynekami zeszklić na dużej ilości oleju.
- 2 Dodać przyprawy, przecier pomidorowy i miód.  
Zamieszać i poddusić kilka minut.
- 3 Przełożyć do miski i ostudzić.  
Śledzie odsączyć z wody o osuszyć ręcznikiem papierowym.  
pokroić na kawałki i przełożyć do miski z cebula i rodzynekami. Wymieszać.
- 4 Przełożyć ściśle do słoika.

## Twoje notatki do przepisu: