

Śledzie po sułtańsku.



Autor: **Majala**

Przepisów: **94** Ocena: **950**



> 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 muszkatołowej
- 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 podduścić kilka minut.



- 3 Przełożyć do miski i ostudzić.
Śledzie odsączyć z wody o osuszyć ręcznikiem papierowym.
pokroić na kawałki i przełożyć do miski z cebulą i rodzynkami. Wymieszać.



- 4 Przełożyć ściśle do słoika.



Twoje notatki do przepisu: