

# Śledzie po węgiersku



Autor: **Pieprzyczfantazja**  
Przepisów: **253** Ocena: **5041**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- 3 płyty śledziowe a'la matias
- 4 pieczarki średniej wielkości
- 1 cebula
- 1 papryka średniej wielkości
- 1/5 łyżeczki papryki słodkiej
- 1/5 łyżeczki papryki ostrej
- 1/5 szklanki octu
- 1/5 szklanki oleju
- 2 łyżki oleju do smażenia
- sól
- 1 -2 łyżki koncentratu pomidorowego

## Sposób przygotowania:

- 1 Płaty śledziowe namoczyłam w zimnej wodzie na 3 godziny, podmieniłam w międzyczasie wodę.

Na 2 łyżkach oleju usmażyłam cebulę i pieczarki. Dołożyłam paprykę pokrojoną w paski, ale w połowie czasu smażenia. Posoliłam odrobinę. Dodałam koncentrat pomidorowy, wymieszałam i trzymałam na ogniu aż zacznie wrzeć. Zdjęłam z palnika i ostudziłam.



- 2 Jak warzywa były już zimne dolałam ocet i pozostałą część oleju, dodałam papryki w proszku, wymieszałam i połączyłam ze matiasami pokrojonymi w paski 1,5 - 2 cm.

Naczynie ze śledziami odstawiłam do lodówki na całą noc. Najlepiej jak pozostaną w zamkniętym naczyniu ok. doby.

3 Notatki:

- \* octu dodawać wedle własnego smaku, nie każdy lubi kwaśne
- \* papryki dodałam tak na czubek łyżeczki do herbaty, proszę dodawać jej wedle własnego smaku
- \* można zamienić paprykę surową na konserwową
- \* miałam połowę żółtej i połowę czerwonej papryki

Twoje notatki do przepisu: