

Śledzie z grzybami



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2122** Ocena: **47374**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 300 g filetów śledziowych (wymoczonych)
- 4 cebule
- 100 g grzybów suszonych
- liść laurowy
- 2 łyżeczki lubczyku
- pieprz
- 1 łyżeczka koncentratu pomidorowego
- 1/2 szklanki oleju słonecznikowego

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby namoczyć ,zagotować razem z lubczykiem ,liściem laurowym i odrobiną pieprzu. Osączyć i pokroić w paski. Cebule obrać ,pokroić w piórka ,zeszklić na oliwie ,dodać koncentrat pomidorowy oraz pokrojone grzyby ,chwile poddusić. Ostudzić. Śledzie pokroić w 5 cm kawałki ,wrzucić do słoika i dodać cebule ,grzyby i olej na którym się dusiły. Wstawić do lodówki na minimum 12 godzin.

Twoje notatki do przepisu: