

Śledzie z grzybami w pomidorach



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2310** Ocena: **51295**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 400 g filetów śledziowych a'la matjas np Seko
- 1 litr mleka
- 4 duże cebule
- 50 ml oleju rzepakowego
- 250 g grzybów mrożonych (mieszanych)
- 100 g rodzynek
- 200 g koncentratu pomidorowego
- cukier
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Filety ze śledzi osączamy z zalewy, moczymy w mleku przez godzinę. Wyjmujemy i osączamy papierowym ręcznikiem.
W tym czasie cebule kroimy w piórka, dusimy pod przykryciem na rozgrzanym tłuszczu. Następnie dodajemy grzyby, rodzynki i koncentrat pomidorowy. Smażymy, bez pokrywki, by woda z grzybów odparowała. Studzimy.
Do sosu dodajemy pokrojone filety ze śledzi, dokładnie mieszamy, przekładamy do miski i schładzamy w lodówce, by smaki się przegryzły.
Wyjmujemy, kosztujemy i doprawiamy do smaku solą, pieprzem i ewentualnie cukrem. Ponownie wstawiamy do lodówki. Podajemy min po godzinie, najlepiej, by stały całą noc w lodówce.

Twoje notatki do przepisu: