



Śledzie po kaszubsku

Autor: Danuta Piecyk

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Śledzie zalewamy zimną wodą i moczymy je przez ok. 3-4 godzin, zmieniając wodę ze 3 razy. Następnie należy odsączyć i pokroić śledzie na kawałki.

Krok 2

Cebulę obrać, pokroić w piórka, zeszklić na tłuszczu.

Krok 3

Ogórki pokroić w kostkę.

Krok 4

Przełożyć składniki sosu do rondla, dodać przyprawy i gotować na bardzo wolnym ogniu, przez kilka minut. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Wystudzony sos wymieszać z pokrojonymi śledziami, odstawić do lodówki na całą noc.

Składniki:

600 g filetów śledziowych

2 ogórki konserwowe (większe)

1 mały słoiczek koncentratu
pomidorowego

2 cebule

½ szkl. oleju

½ szkl. wody

4 ziarna ziela angielskiego

3 liście laurowe

Sól i pieprz

1,5 łyżki soku z cytryny

3 łyżki miodu