



Śledzie po kaszubsku z suszonymi grzybami

Autor: Ania321

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Płaty śledziowe moczyć przez 3 godziny w zimnej wodzie. Co godzinę zmieniać wodę. Następnie osuszyć i pokroić na kawałki o długości 3-4 cm.

Krok 2

Grzyby dokładnie wypłukać, zalać wrzątkiem i zostawić do namoczenia na 3 godziny. Następnie gotować w tej samej wodzie przez pół godziny. Odcedzić grzyby i pokroić w paski. Zachować część wody z gotowania.

Krok 3

W rondlu rozgrzać olej i wrzucić cebulę pokrojoną w piórka. Dusić 10 minut. Dodać majeranek, liście laurowe oraz ziele angielskie i dusić jeszcze 5 minut.

Krok 4

Dodać grzyby, przecier pomidorowy, paprykę ostrą oraz $\frac{1}{3}$ szklanki wody z grzybów. Dusić 5 minut. Przyprawić świeżo zmielonym pieprzem. Zostawić do wystudzenia.

Krok 5

W szklanym naczyniu układać śledzie naprzemiennie z zawartością rondla. Przykryć i wstawić do lodówki na noc, a najlepiej na całą dobę.

Składniki:

400 g płatów śledziowych

20 g grzybów suszonych

2 duże cebule

8 łyżek oleju rzepakowego

1 łyżeczka majeranku

2 liście laurowe

Kilka ziarenek ziela angielskiego

7 łyżek przecieru pomidorowego

$\frac{1}{4}$ łyżeczki papryki ostrej mielonej

Pieprz