



Śledzie kaszubskie Ewy

Autor: Kamila O

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Śledziki wyjąć, usunąć końcówki, pokroić na pół.

Krok 2

Cebule obrać i pokroić na ćwierć plasterki, wrzucić na rozgrzany olej i dusić do miękkości.

Krok 3

Następnie dodać koncentrat wymieszany z 2 łyżkami wody, 1 łyżeczką cukru, paprykę, sól i pieprz.

Krok 4

Dodać koncentrat do uduszonej cebulki i razem chwilę przesmażyć na małym ogniu. Następnie przestudzić.

Krok 5

Śledzie układać na przemian z cebulką na talerzu i odstawić na jakąś godzinę minimum.

Składniki:

1 duży słoik śledzi w zalewie octowej

4-5 cebul

¼ szkl. oleju

1 mała puszka koncentratu
pomidorowego

½ łyżeczki papryki w proszku

1 łyżeczka cukru

Sól

Pieprz kolorowy