

Sledzie w koncentracie

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

doskonała przekąska

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- śledzie solone - 1 kg
- cebule - 4 szt.
- olej - 1/2 szkl.
- rodzynki - 10 dag
- cukier - 2 łyżka(i)
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Sledzie wymoczyć. Pokrojoną w plastry cebulę podsmażyć na oleju. Dodać cukier, rodzynki, koncentrat pomidorowy. Zagotować i odstawić do lekkiego ostudzenia. Sledzie ułożyć na półmisku i przełożyć pastą.

Jak podawać?

ułożone na półmisku i przełożone pastą

