TANIEGOTOWANIE.com

Śledzie korzenne

Kuchnia: polska
Czas przygotowania: ponad 90 min
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- imbir - korzeń 3 cm
- cukier - 2 łyżeczki
- cynamon - 1/2 łyżeczki
- pieprz - 2 ziarna
- goździki - 5 szt.
- listki laurowe - 4-5 szt.
- gałka muszkatałowa - kawałek
- ziele angielskie - 4-5 szt.
- śledź - 1/2 kg
- cebula - 4 szt.
- olej
- koncentrat pomidorowy - słoiczek

Opis przygotowania:

Przyprawy włoż do malaksera lub elektrycznego młynka do kawy i zmiel na proszek. Cebule pokrój w kostkę lub piórka i zeszklij na oleju. Dodaj koncentrat pomidorowy (lub keczup) i przestudź. Na talerzu ułoż uprzednio wymoczone śledzie i posyp je przyprawami. Wymieszaj dokładnie (najlepiej ręka). Zostaw na noc przykryte w lodówce. Następnego dnia płaty pokrój na kawałki, ułoż w dwóch lub trzech warstwach na półmisku, przykryj gruba warstwą cebuli z koncentratem. Możesz również zrobić warstwy w słoiku. Przykryj, wstaw do lodówki, aby smaki się przygryzły. Przed podaniem udekoruj natka pietruszki.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!