Śledzie po sułtańsku



Kuchnia: śródziemnomorska
Czas przygotowania: powyżej 90 min
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- śledź - 250 g
- cebula - 2 szt.
- rodzynki - 5 dag
- oliwa - 125 ml
- cytryna - 2-3 łyżeczki
- koncentrat pomidorowy - 1/2 puszka
- cukier - 1 łyżeczka
- pieprz

Opis przygotowania:

Śledzie moczymy w chłodnej wodzie lub mleku przez 1-2 godziny, żeby pozbawić je zbytniej słoności. Osuszamy i kroimy na ukośne kawałki. Rodzynki zalewamy wrzątkiem i parzymy przez kilka minut.
Cebulę obieramy i kroimy w cienkie plasterki. Na patelni rozgrzewamy łyżkę oleju, wrzucamy cebulę i szklimy ją. Dodajemy cukier, koncentrat pomidorowy, sok z cytryny i odsączone rodzynki. Mieszamy, dusimy przez kilka chwil, nie dopuszczając do zagotowania. Odstawiamy do ostygnięcia.
W szerokim słoiku układamy na przemian warstwy śledzi i zalewy pomidorowo-rodzynkowej (pierwszą i ostatnią warstwę ma stanowić sos), a każdą z nich oprószamy pieprzem. Zalewamy oliwą. Przed podaniem odstawiamy do lodówki na co najmniej 6 godzin, a najlepiej na całą noc.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!