
Sledzie na słodko 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3756 razy.

Wiem, brzmi przerażająco, ale tylko spróbujcie (mam nadzieję, że tego przepisu jeszcze nie było):

Składniki:

1 kg śledzi (matijasy, żadne tam a'la)

4 cebule

1 szklanka oleju

15 dkg koncentratu pomidorowego

10 dkg rodzinków

10 dkg suszony moreli (nie przesuszonych)

2 łyżki cukru

szczypta kwasu cytrynowego lub sok z cytryny

Rozgrzać olej, na nim zeszklić cebule. Następnie dodać koncentrat, cukier, sok z cytryny, na koncu zasłane umyte rodzynki i pokrojone w paski morele. Zagotować, cały czas mieszając. Po tym wszystkim odstawić z płyty i ostudzić. Śledzie układać w pojemniku (u mnie to zawsze jest słoik) na przemiętą z przyrządzoną pastą.

UWAGA: czynności wykonać CONAJMNIJ na dobę przed spożyciem.

Zycze smacznego, jako i ja będę miała w niedzielę, bo właśnie zaczęłam śledzie przygotowywać.

From: kasprzak@ajax.umcs.lublin.pl (Jolanta Kasprzak)