

Domowe śledzie po kaszubsku



25 minut



4 porcje



Składniki

- 4 filety śledziowe
- 80 ml oleju
- 30 ml octu jabłkowego
- 3 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżka cukru
- 250 g przecieru pomidorowego
- 2 łyżki suszonej żurawiny
- 1 łyżka suszonej słodkiej papryki
- 2 łyżki groszku

Sposób przygotowania

Na oleju podsmażyć posiekaną cebulę i czosnek. Gdy warzywa zmiękną, dodać paprykę, żurawinę, ocet, cukier i pomidory. Dusić przez 15 minut. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Śledzie namoczyć w wodzie lub mleku, a następnie połączyć z zalewą. Podawać z groszkiem.