



TRADYCYJNY ŚLEDŹ MARYNOWANY

CZAS PRZYGOTOWANIA I GOTOWANIA: 15 MINUT

SKŁADNIKI

- 4 łyżki oleju roślinnego
- 200 g puree pomidorowego
- 200 g drobnego cukru
- 80 ml wody
- 120 ml octu białego
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/4 łyżeczki suszonego kopru
- 1/4 świeżo zmielonego czarnego pieprzu
- 4 filety ze śledzia bez ości, pokrojone w kostkę

PRZYGOTOWANIE

1. Podgrzej olej na dużej patelni iCook na średnim ogniu.
2. Dodaj puree pomidorowe i zagotuj, cały czas mieszając. Zmniejsz ogień, dodaj cukier i wymieszaj.
3. Gotuj, aż cukier się rozpuści, a następnie zdejmij z ognia. Dodaj wodę, ocet, sól, koper i pieprz, a następnie wymieszaj.
4. Włóż śledzie do dużego słoja. Zalej sosem pomidorowym.
5. Odczekaj, aż danie osiągnie temperaturę pokojową, a następnie zakręć słoje. Przed podaniem przechowuj w lodówce przez 1 dzień.