

Sledzie w koncentracie

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

doskonała przekąska.

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- śledzie solone - 1 kg
- cebule - 4 szt.
- olej - 1/2 szkl.
- rodzynki - 10 dag
- cukier - 2 łyżka(i)
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżka(i)

Przydatne akcesoria:

półmisek

Etapy przyrządzania:

- 1.** Sledzie wymoczyć. Pokrojoną w plastry cebule podsmażyć na oleju. Dodać cukier, rodzynki, koncentrat pomidorowy. Zagotować i odstawić do ostudzenia. Sledzie ułożyć na półmisku i przelać pastą.

Jak podawać?

jako przekąskę

