

Śledzie a'la Milanówek

Składniki

- 50 dkg śledzi
- 2 łyżki cukru
- 1/4 szklanki oleju
- 1/4 szklanki 6% octu (30 ml 10% octu + 20ml wody)
- 4-3 łyżki koncentratu pomidorowego
- 30 dkg cebuli
- 2-3 ziarna ziela angielskiego
- liść laurowy
- kilka ziarenek gorczycy

Przygotowanie

- W rondlu rozgrzać olej i zeszklić pokrojoną w półplasterki cebulę
- dodać cukier i chwilę smażyć
- mieszając wlać ocet
- dodać liść, ziele, koncentrat
- wymieszać
- dusić kilkanaście minut
- Zdjąć z ognia
- dodać gorczycę
- wystudzić

Wymoczone filety pokroić w kawałki. Układać w słoiku przekładając wystudzonym sosem.

Słoiki wstawić do lodówki na min. 2-3 dni aby się przegryzły. W lodówce mogą być przechowywane do 2 tygodni.

From:

<https://niziak.spox.org/wiki/> - **niziak.spox.org**

Permanent link:

https://niziak.spox.org/wiki/przepisy:ryby:sledzie:a_la_milanowek

Last update: **2020/12/19 17:42**

