

Śledź w pomidorach lub 'ala kaszubski :)

Taki okres, że się śledzik pojawia w różnych odsłonach. Dziś z pomidorkiem i rodzynką. 😊

Potrzebujemy :

Śledzi - matias 4 płyty,

Pomidory z puszki - wykorzystałam pół puszki,

2 średnie cebule,

Łyżka miodu,

Garść rodzynek, (moja garść raczej zaliczana do niewielkich ;))

Przyprawy: pieprz świeżo mielony, ewentualnie szczypta soli, olej do smażenia.

Śledzia moczymy. Cebulę kroimy w krążki, wrzucamy na rozgrzany ogień i cały czas mieszając musimy cebulę zeszklić ale nie przypiec. Dodajemy łyżkę miodu, aby skarmelizować cebulę. Następnie dodajemy pomidory, rodzynki, pieprz, ewentualnie szczyptę soli, ale pamiętajmy, że śledź jest słony. Cały czas mieszając czekamy, aż pomidory się rozgotują i uzyskamy jednolitą konsystencję. Teraz musimy poczekać, aż sos całkowicie ostygnie. Śledzia kroimy na paski i mieszamy z zimnym sosem.

Z konsumpcją najlepiej zaczekać do 24 godz. 😊

