



ŚLEDZIE ELI PO KASZUBSKU

Składniki:

- 500 gram płatów śledziowych, tzw. matjasów
- 3 małe białe cebule
- 2 małe przeciery pomidorowe bezglutenowe (razem 160 gram)
- 2 łyżki suszonej bazylii
- 2 łyżki miodu
- ½ szklanki oleju rzepakowego lub słonecznikowego
- ½ szklanki octu winnego białego
- ½ szklanki wody
- 2 liście laurowe
- 4 - 6 szt. ziela angielskiego

Wykonanie:

- cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni do momentu zeszklenia (skorzystać tylko z części oleju)
- następnie do cebuli dodać: przecier, miód, resztę oleju, ocet, wodę, bazylię, liście laurowe i ziele angielskie
- całość zagotować i cały czas mieszają utrzymać w stanie wrzenia przez około 3 do 4 minuty
- gotową zalewę odstawić i dokładnie ostudzić
- płyty śledziowe wymoczyć, a następnie pokroić na paski o szerokości 2 centymetrów
- do słoja włożyć śledzie i zalać zimną zalewą (ważne, aby śledzie były całkowicie zanurzone w zalewie)
- słoję zakręcić i wstawić do lodówki

Śledzie serwować po upływie 3 lub 4 dni.