

# Śledzie po kaszubsku – przepis PALCE LIZAĆ!

Mamy dla Was dobre śledzie po kaszubsku. Przepis ten można stosować nie tylko od święta, lecz także na co dzień. Zapraszamy do wypróbowania w swojej kuchni!

## Śledzie po kaszubsku - przepis

### Składniki:

1/2 kg filetów śledziowych (matjasy),

2 łyżki cukru,

1/4 szklanki oleju,

4 łyżki octu,

4 łyżki koncentratu pomidorowego,

30 dkg cebuli,

3 ziarenka ziela ang.

3 liście laurowe,

ziarenka gorczycy,

### Wykonanie KROK PO KROKU

Wymoczone filety pokroić w kawałki. Rozgrzać olej i zeszklić cebulę. Dodać cukier i chwilę smażyć. Wlać ocet, dodać **liście laurowe**, ziele ang., koncentrat pomidorowy. Wymieszać i dusić kilka minut. Zdjąć z ognia i dodać **ziarenka gorczycy**. Wystudzić. Kłaść kawałki filetów i przekładać sosem.

Zobacz więcej: <http://www.familie.pl/arttykul/Sledzie-po-kaszubsku-przepis-PALCE-LIZAC,8429,1.html#ixzz3ML3WVcCm>