

## Śledzie w sosie salsa

### Składniki:

- 6 płatów filetów śledziowych
- 1 średnia cebula
- 1 papryka czerwona
- 1 łyżeczka octu winnego lub zwykłego
- 30 ml oleju rzepakowego
- 100 g koncentratu pomidorowego
- 120 g keczupu ostrego
- 2 - 3 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka majeranku



### Wykonanie:

Śledzie wyciągamy z wiaderka i moczymy. Wiaderko plastikowe zostawiamy, bo będzie nam jeszcze potrzebne. Śledzie moczymy w zimnej wodzie 2 godz., a co 30 min zmieniamy wodę. Sprawdzamy czy śledzie nie są sone, próbując kawałeczek i w razie potrzeby przedłużamy moczenie. Śledzie kroimy na kawałki na około 2 - 3 cm.

Na patelni rozgrzewamy olej, do którego dodajemy cebulę pokrojoną w paseczki oraz paprykę czerwoną. Dusimy na patelni, aż zmiękną. Następnie dodajemy ocet winny, koncentrat pomidorowy, keczup, majeranek oraz cukier. Wszystko dobrze mieszamy i dusimy przez około 10 min na wolnym ogniu. Doprawiamy pieprzem i w razie gdy sos byłby za kwaśny dodajemy więcej cukru. Zostawiamy do przestygnięcia.

Do przestudzonego sosu dodajemy wcześniej przygotowane śledzie i dobrze mieszamy, aby ładnie śledzie pokryły się sosem. Zastawimy do kilka godzin, by smaki się przygryzły. Smacznego!

Przepis ze strony Magia Kuchni

<http://magiakuchni.eu>