# Śledzie a'la łosoś

data aktualizacji: 2020.12.21  autor: Beata Pierzchała

Składniki:

4 filety śledziowe a'la matjas w oleju
1 i 1/2 szklanki czerwonego barszczu
1 czerwona cebula
1/3 szklanki oleju roślinnego + 2 łyżki
1 ząbek czosnku
1 łyżka octu balsamicznego ciemnego
świeżo mielony czarny pieprz

Przygotowanie:

Śledzie wyjmij z oleju i pokrój kawałki o szerokości ok. 2 cm. Włóż do słoika i zalej zimnym czerwonym barszczem. Wymieszaj, słoik zakręć zakrętką i wstaw do lodówki na na noc.

Cebulę pokrój w kostkę. Czosnek pokrój w plasterki.

Na patelni rozgrzej 2 łyżki oleju. Smaż na nim cebulę, aż się zeszkli. Dodaj czosnek i smaż minutę.

Cały czas mieszaj. Patelnię zdejmij z ognia.

Śledzie odcedź z barszczu. Przełóż do miski.

Dodaj podsmażoną cebulę z czosnkiem. Dopraw pieprzem. Wymieszaj.

Wlej olej i ocet balsamiczny. Wymieszaj i wstaw do lodówki 3-4 godziny.

Śledzie przełóż do salaterki lub wyłóż na półmisek.

Źródło: https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/37602-sledzie-a-la-losos