



Śledź po kaszubsku



Categoria
Peixe



Tempo de preparação
Rápido



Dificuldade
Fácil



Custo
Ekonomiczny



Com quem?
Z przyjaciółmi



Nº de pessoas
8 pessoas

Ingredientes



100 ml oliwy z oliwek Gallo
o smaku łagodnym
łagodna

- 700 g filet śledziowy Matyjas
- 3 średniej wielkości cebule
- 100 ml ketchupu Hellmann's ognisty
- 50 g przecieru pomidorowego
- 60 g rodzynek
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 1 łyżka majeranku
- Pieprz świeżo zmielony - do smaku
- ¼ pęczka natki pietruszki
- 200 ml mleka

Modo de preparação

1

Śledzie zalej mlekiem i odstaw na 20 minut, a następnie przelej zimną, przegotowaną wodą, osusz każdy płat wycierając w papierowy ręcznik.

2

Rybę pokrój na mniejsze kawałki.

3

Cebulę pokrój w grubą kostkę, podsmaż na oliwie, a następnie dodaj przecier pomidorowy, świeżo zmielony pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, słodką paprykę, majeranek, rodzyнки i Hellmann's ketchup ognisty.

4

Wszystko razem chwilę duś po czym odstaw, aby ostygło.

Produtos utilizados



Łagodna

Najwyższej Jakości z Pierwszego
Tłoczenia



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide