



Składniki

- 8 filetów śledziowych solonych
- 1 średnia papryka
- 1 duża cebula
- 1 średnia marchewka
- ok 250 g keczupu pikantnego Octim
- 2-3 łyżki koncentratu pomidorowego Octim
- 4 łyżki oleju rzepakowego
- ok 250 ml wody
- sól, cukier, majeranek

Śledzie wymoczyć, aby pozbyć się nadmiernego słonego smaku. Pokroić na małe kawałki. Przygotować sos. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Paprykę oczyścić nasion i pokroić w średnią kostkę. Marchewkę zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Na patelni rozgrzać olej i zeszklić cebulę. Następnie dodać paprykę i marchewkę. Chwilę smażyć razem wszystkie warzywa. Potem podlać wodą i całość dusić aż warzywa będą miękkie. Potem dodać koncentrat i keczup. Dokładnie wymieszać. Jeśli sos jest zbyt gęsty dolać jeszcze wody. Doprawić do smaku odrobiną cukru, soli i majerankiem. Gotowy sos wystudzić. Następnie dodać pokrojone śledzie. Dokładnie wymieszać i przełożyć do słoja. Odstawić do lodówki na kilka godzin, aby smaki się przegryzły. **Przepis przygotowany przez Magdalenę Iciak, moniamieszaiogotuje.blogspot.com**