Śledź po kaszubsku, a może na słodko? Lokalne gospodynie służą inspiracją i przepisami!

data aktualizacji: 2017.12.21

Wszyscy mamy swoje ulubione dania wigilijne i świąteczne. Do sprawdzonego już rodzinnego repertuaru pyszności czasem warto dodać nową recepturę. Zwłaszcza jeśli przepisami dzielą się lokalne, doświadczone gospodynie. Dzisiaj proponujemy receptury pań z Koła Gospodyń Wiejskich w Szałkowie (na śledzia po kaszubsku) oraz z Gospodyń Wiejskich w Gulbiu (na śledzia na słodko). Smacznego, wkrótce kolejne sprawdzone przepisy na świąteczne pyszności od lokalnych gospodyń!

Śledź po kaszubsku - przepis Koła Gospodyń Wiejskich w Szałkowie

Składniki:

0,5 kg filetów śledziowych (matjasów)
1-2 cebule
5 ziaren angielskich

4 liście laurowe
1 słoiczek koncentratu pomidorowego (200 g)
2 płaskie łyżki cukru
pół szklanki wody
pół szklanki oleju plus jedna łyżka do smażenia
1 łyżka octu
3 ogórki konserwowe
sól, pieprz

Sposób przygotowania:

1. Śledzie moczyć w wodzie przez 2-3 godziny. Odsączyć, osuszyć, pokroić na mniejsze kawałki.
2. Cebulę pokroić w piórka i podsmażyć na oleju. Gdy zmięknie, dodać koncentrat, pół szklanki wody, olej, ocet i cukier.
3. Wymieszać, połączyć z pokrojonym w kostkę ogórkiem, zielem angielskim i liściem laurowym.
4. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Dusić około 15 minut.
5. Śledzie ułożyć na półmisku razem z zalewą pomidorowo-cebulową. Odstawić na lodówki (najlepiej na całą noc).

Śledzie na słodko - przepis Koła Gospodyń Wiejskich w Gulbiu

Składniki:

Śledzie solone
Cebula czerwona
Cukier, ocet

Wykonanie:

1. Śledzie namoczyć w wodzie z cukrem i octem (proporcje według własnego smaku). Zostawić na kilka godzin.
2. Cebulę pokroić w piórka, usmażyć na oleju, posłodzić do smaku, pokropić sokiem z cytryny.
3. Śledzie pokroić w słupki, ułożyć na półmisku, wokół ułożyć cebulkę.

SMACZNEGO!

Źródło:
https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/53291-sledz-po-kaszubsku-a-moze-na-slodko-lokalne-gospodynie-sluza-inspiracja-i-przepisami