Śledzie po kaszubsku

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 min + moczenie śledzi ok. 2 godz.
Liczba porcji: 8-10
Czas gotowania: 20 min

Użyte akcesoria :

- mieszadło
- tarcza

Przygotowanie :

Krok 1 - Filety śledziowe (5 szt.) włożyć do miski, zalać ok. 1 litrem zimnej wody, pozostawić do moczenia na ok. 2 godziny. Po około 1 godzinie wymienić wodę na świeżą. Po tym czasie śledzie osączyć osuszyć i pokroić w poprzek na kawałki szerokości ok. 2 cm.

Krok 2 - 300 g czerwonej cebuli obrać, przekroić na mniejsze kawałki. 80 g śliwek suszonych kandyzowanych pokroić na połówki.

Krok 3 - W dzbanku umieścić trzpień do tarczy i tarczę do szatkowania. Zamknąć pokrywą tarczy, poszatkować cebulę popychając ją popychaczem – czas 15 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, wyjąć tarczę i trzpień. Do dzbanka z cebulą włożyć mieszadło, za pomocą łopatki zgarnąć cebulę ze ścian naczynia. Do cebuli włożyć 2 liście laurowe, 4szt ziela angielskiego i 1 płaską łyżeczkę nasion gorczycy (opcjonalnie). Wlać 40 g oleju, zamknąć pokrywą dzbanka, otworzyć zaślepkę. Poddusić cebulę - temperatura 95˚C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, do cebuli dodać 80 g pokrojonych śliwek kandyzowanych, 50 g koncentratu pomidorowego, 1 płaską łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 25 g

miodu. Wlać 2 łyżki octu balsamicznego, zamknąć pokrywą dzbanka z zamkniętą zaślepką, dusić razem - temperatura 90˚C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, cebule przełożyć do innego naczynia, ostudzić. Do ostudzonej cebuli dodać pokrojone filety śledziowe, wymieszać, przykryć, wstawić do lodówki na kilka godzin. Podawać na półmisku lub w salaterce mocno schłodzone.

Wskazówki :

Śledzie najlepiej przygotować dzień wcześniej.

Śledzie po kaszubsku można przechowywać w lodówce 3-4 dni.