

Śledzie z suszonymi pomidorami

Wczoraj był najpiękniejszy wieczór mojego życia – kolacja w restauracji z Ukochanym, kolorowe drinki, spacer na moło, zero wiatru, spokojne morze i My. Romantyczna muzyka na żywo, ogromny bukiet czerwonych kwiatów i kilka pięknych i ważnych słów – i oto jesteśmy zaręczeni ☐ niespodzianka niesamowita, emocje ogromne i szybsze bicie serca aż do dzisiaj ☐
Na szybko dzielę się z Wami przepisem na śledzie po włosku z suszonymi pomidorami, gdzie wykorzystałam produkty ze sklepu [hurtownia-oliwy](https://www.hurtownia-oliwy.pl). Mam dla Was rabat 25% na zakupy w sklepie – na hasło „DusiowaKuchnia” – rabat nie obejmuje produktów już przecenionych.
Śledzie z suszonymi pomidorami



3-4 filety śledziowe tzw. matiasy
kilka suszonych pomidorów ([klik](#))
czerwona cebula
oliwa ([klik](#))
łyżka zalewy z suszonych pomidorów
łyżeczka octu z białego wina
suszona bazylia
kolorowy pieprz

Filety śledziowe namoczyć wcześniej w wodzie, jeśli są bardzo słone.

Odsączone z wody pokroić na mniejsze kawałki.
Cebulę pokroić w piórka, a suszone pomidory na paseczki.
Śledzie, cebulę i suszone pomidory wrzucić do miseczki.

Zalać oliwą, zalewą z suszonych pomidorów, dodać ocet i suszoną bazylię.

Doprawić kolorowym pieprzem.

Śledzie można włożyć do lodówki i zjeść już po dwóch godzinach, ale najlepsze są po 2 dniach – wtedy śledzie wrzucić do słoika, zakręcić i trzymać w lodówce.



