



TRADIČNÍ MARINOVANÝ SLEĎ

DOBA PŘÍPRAVY A VAŘENÍ: 15 MIN

PŘÍSADY

- 4 polévkové lžíce rostlinného oleje
- 200 g rajčatového pyré
- 200 g krupicového cukru
- 80 ml vody
- 120 ml bílého octa
- 1/2 čajové lžičky soli
- 1/4 čajové lžičky sušeného kopru
- 1/4 čajové lžičky čerstvě namletého černého pepře
- 4 plátky sledě, vykostěné a nakrájené

ZPŮSOB PŘÍPRAVY

1. Na velké pánvi iCook rozehejte olej. Nechejte jej na středním ohni, dokud nezačne být horký.
2. Přidejte rajčatové pyré a za neustálého míchání je přiveďte k varu. Snižte oheň na mírný a vmíchejte cukr.
3. Vařte, dokud se cukr nerozpustí. Pak pánev odstraňte z plotýnky. Vmíchejte vodu, ocet, sůl, kopr a pepř.
4. Vložte sledě do velké zavařovací sklenice. Zalijte jej rajčatovou omáčkou.
5. Nechejte vychladnout na pokojovou teplotu a poté dobře uzavřete víkem. Před podáváním vložte na 1 den do lednice.