



## ТРАДИЦИОННАЯ МАРИНОВАННАЯ СЕЛЬДЬ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ: 15 МИНУТ  
ВРЕМЯ ОХЛАЖДЕНИЯ: 1

### ИНГРЕДИЕНТЫ

- 4 ст. ложки растительного масла
- 200 г томатного пюре
- 200 г сахарной пудры
- 80 мл воды
- 120 мл белого уксуса
- 1/2 ч. ложки соли
- 1/4 ч. ложки сушеного укропа
- 1/4 ч. ложки свежемолотого черного перца
- 4 шт. филе сельди, нарезанного и очищенного от мелких костей

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Нагрейте растительное масло на большой сковороде iCook на среднем огне.
2. Влейте томатное пюре и доведите до кипения, постоянно помешивая. Уменьшите огонь и всыпьте сахарный песок.
3. Готовьте, пока сахар не растворится, затем снимите с огня. Влейте воду, уксус, добавьте соль, укроп и перец.
4. Поместите сельдь в большую стеклянную банку с крышкой. Залейте томатным соусом.
5. Остудите до комнатной температуры, затем плотно закройте крышкой. Храните в холодильнике 1 день перед подачей к столу.