



ТРАДИЦИОННА МАРИНОВАНА ХЕРИНГА

ПРИГОТВЯНЕ И ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ НА ГОТВЕНЕ: 15 МИН.

СЪСТАВКИ

- 4 с.л. растително масло
- 200 г доматиено пюре
- 200 г пудра захар
- 80 мл вода
- 120 мл бял оцет
- ½ ч.л. сол
- ¼ ч.л. сух копър
- ¼ ч.л. прясно смлян черен пипер
- 4 филета от херинга, обезкостени и нарязани на кубчета

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Загрейте маслото в голям тиган iCook, поставен на умерена температура до сгорещяване.
2. Добавете и разбъркайте доматиеното пюре и оставете да кипне, като разбърквате непрекъснато. Намалете температурата и добавете и разбъркайте захарта.
3. Варете докато захарта се разтвори, преди да го дръпнете от котлона. Добавете и разбъркайте водата, оцета, солта, копъра и черния пипер.
4. Поставете херингата в голям стъклен буркан. Излейте доматиения сос отгоре.
5. Оставете да се охлади до стайна температура, след което запечатаяте плътно буркана с капачка. Оставете да се охлади в хладилник 1 ден, преди да сервираате.