

Śledzie w curry



Autor: **AnetaP**
Przepisów: 50 Ocena: 406

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- filety śledziowe 60 dag,
- jogurt naturalny 1 szk,
- majonez 4 łyżki,
- cebula 2 szt,
- rodzynki 2 łyżeczki,
- cukier 2 łyżeczki,
- curry 1 - 1i1/2 łyżeczki,
- sok z cytryny 4 łyżki,
- pieprz,

Sposób przygotowania:

- 1 Filety śledziowe wymoczyć przez noc w zimnej wodzie, następnie odcedzić i pokroić na mniejsze kawałki. Cebulę obrać, drobno posiekać i przelać na sicie gorącą wodą. Rodzynki zalać gorącą wodą i moczyć około 5 minut.
- 2 Jogurt wymieszać z majonezem, dodać posiekaną cebulę, odsączone rodzynki, cukier, curry, sok z cytryny oraz pieprz. Całość dokładnie wymieszać.
- 3 W miseczce na dno połać odrobinę sosu, następnie ułożyć warstwę śledzi. Czynność powtórzyć. Schłodzić przez 24 godziny.

Twoje notatki do przepisu: