

Śledź w sosie curry

Przepis dodany przez użytkownika trini6



śledzie

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- filety śledziowe - 50 dag
- majonez - 4 łyżka(i)
- śmietana - 100 ml
- musztarda - 1 łyżka(i)
- rodzynki - 2 łyżka(i)
- curry - 1 łyżeczka(i)
- ocet - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Śledzie moczyć w wodzie z dodatkiem octu ok 50 min. Pokroić w paski. Rodzynki sparzyć, odcedzić. Majonez połączyć ze śmietaną i musztardą. Dodać curry, rodzynki i wymieszać. Śledzie polać sosem i udekorować rodzynekami

