



Paprykarz ze śledzi

Autor: Ania321

Danie: **Śniadanie, Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ryż ugotować al dente w osolonej wodzie. Odcedzić, a gdy przestygnie przełożyć do miski. Dodać śledzie i rozgnieść je widelcem. Cebulę drobno posiekać, marchewkę zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Rozgrzać na patelni olej, wrzucić cebulę i smażyć, aż się lekko zeszkli. Następnie dodać marchewkę i dusić razem około 5 minut. Dodać przyprawy oraz przecier pomidorowy i dusić, aż marchewka zmięknie. Przełożyć zawartość patelni do miski i dokładnie wymieszać. Doprawić gotowy paprykarz dużą ilością pieprzu. Przed podaniem wstawić do lodówki na minimum godzinę.

ryż 100 gram ,

cebula 1 szt,

marchewka 1 szt,

olej rzepakowy 3 łyżki ,

śledzie w sosie paprykowym 2 puszki ,

przecier pomidorowy 2 łyżki ,

papryka słodka mielona 1 łyżka ,

papryka ostra mielona 1/2 łyżeczki ,

ketchup pikantny 1 łyżeczka ,

pieprz ,

sól