



Śledzie w sosie curry

Autor: Aneta P

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 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.

Krok 2

Jogurt wymieszać z majonezem, dodać posiekaną cebulę, odsączone rodzynki, cukier, curry, sok z cytryny oraz pieprz. Całość dokładnie wymieszać.

Krok 3

W miseczce na dno polać odrobinę sosu, następnie ułożyć warstwę śledzi. Czynność powtórzyć. Schłodzić przez 24 godziny.

Składniki:

60 dg filetów śledziowych

1 szkl. jogurtu augustowskiego
naturalnego Mlekpól

4 łyżki majonezu

2 cebule

2 łyżeczki rodzynek

2 łyżeczki cukru

1 - 1,5 łyżeczki curry

4 łyżki soku z cytryny

pieprz