



Śledzie w curry

 4 porcje

 5 min

Składniki

- 500g filetów śledziowych a'la matias (pokrojone w małe kawałki)
- 500g białej cebuli
- ząbek czosnku
- 4 łyżki oleju do smażenia
- 5 łyżeczek łagodnej przyprawy CURRY
- 100g majonezu
- 4 duże łyżki koncentratu pomidorowego
- pieprz, sól, świeża kolendra

Przygotowanie

 1

Do czystego naczynia głównego wrzuć cebulę i czosnek.

 20 sek.  6

 2

Wlej olej i podsmaż składniki

 3 min  70

 3

Dodaj koncentrat i przyprawę CURRY

 1 min  70

 4

Pozostaw do całkowitego wystudzenia

 5

Dodaj majonez i całość wymieszaj . W razie potrzeby dopraw solą i świeżym pieprzem.

 30 sek.  2

 6

Sos wymieszaj z pokrojonymi kawałkami śledzia, odstaw na kilka godzin i przed podaniem posyp (jeśli lubisz) świeżą kolendrą