

Śledzie z nutą pomarańczy



Autor: **Pobitegarybarbary**
Przepisów: **260** Ocena: **3940**



5-6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- śledzie marynowane- 6 dużych płatów
- Jajo kurze- 6 szt.
- Cebula biała- 1 szt.
- Majonez- 4 łyżki
- Śmietana kwaśna- 4 łyżki
- Curry- 2 łyżeczki
- sok wyciśnięty z 1 pomarańczy
- Cukier trzcinowy- 2 łyżeczki
- Rodzynki- 2 garście
- Sól- do smaku
- Pieprz- do smaku
- Natka pietruszki- 1 pęczek

Sposób przygotowania:

- 1 Rodzynki zalej wrzątkiem. Śledzie pokrój na małe kawałki. Jajka pokrój w kostkę. Cebulę drobno posiekaj. Majonez wymieszaj ze śmietaną, dodaj przyprawę curry, cukier i sok z pomarańczy. Dodaj cebulę, wymieszaj. Dopraw do smaku pieprzem i solą. W misce układaj kolejno śledzie, jajka, rodzynki. Zalej sosem. Ozdób posiekaną natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: