

Śledzie z bananami



Kuchnia: śródziemnomorska
Czas przygotowania: 30 do 45min.
Danie dla: 4 osób
Koszty przyrządzenia: 10
Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- filet śledziowy - 40 dag
- pieprz - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki
- banan - 2 szt.
- sok z cytryny - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki
- jogurt naturalny - 3/4 szklanki
- curry - szczypta
- rodzynki

Opis przygotowania:

Śledzie pokroić na mniejsze kawałki. Do oleju dodać pieprz, wymieszać. Banany zmiksować, dodać sok z cytryny, olej, jogurt oraz curry i dobrze wymieszać. Śledzie zalać sosem, posypać rodzynkami.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!