




Śledzie w curry

 paulina2157


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 8 porcji

Składniki:

śledź - matiasy solone - 1/2 kg

cebula - 1 szt.

curry - 1 łyżka

musztarda delikatesowa - 2 łyżka

majonez - 2 łyżka

musztarda francuska - 4 łyżka

ogórki kiszane - 2 szt.

grzybki marynowane - 8 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Śledzie opłukać i zalać zimną wodą, zostawić na kilka godzin. Po tym czasie odcedzić i pokroić na małe kawałki.

Cebulę pokroić drobno, zalać wrzątkiem, odcedzić na sicie.

Ogórki pokroić w kostkę, grzybki również.

W misce wymieszać ze sobą musztardy, majonez, curry.

Dodać cebulę, grzybki, ogórki i wymieszać.

Na koniec włożyć śledzie i wymieszać.