

Ostra sałatka śledziowa



RAFAŁ10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

matiasy	5 sztuk
ogóreczki z chili Smak	5 sztuk
pieczarki marynowane	8 sztuk
seler naciowy	2 gałązki
papryka czerwona	0,5 sztuki
cebula	1 sztuka średnia
przecier pomidorowy	3 łyżki
jogurt grecki	5 łyżek
płatki chilli	
cukier	0,5 łyżeczki
pietruszka zielona	1 łyżka drobno siekanej
tabasco	3 krople
Imbir mielony Prymat	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Matiasy włożyć do wody na minimum 3 godzinki aby nie były tak bardzo słone. Następnie pokroić je w plasterki takie około 1,5cm i wkładać do miski. Ogórki, paprykę, seler nasiowy i cebulkę pokroić w kostkę, pieczarki na świartki i dodać do miski z matiasami. Zrobić sos z przecieru pomidorowego, jogurtu greckiego, płatków chilli, cayenne, cukru, imbiru, pietruszki i tabasco. Zalać nim sałatkę i dokładnie wymieszać, odstawić do lodówki na 2 godzinki aby się przeżarła.