

## Śledź z ananasem w hinduskim stylu



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>filety śledziowe</b>	500 gramów
<b>ananas świeży</b>	200 gramów
<b>morele suszone</b>	200 gramów
<b>rodzynki</b>	1 garść
<b>szalotka</b>	4 sztuki
<b>olej sezamowy</b>	100 mililitrów
<b>kalafior</b>	0.25 sztuki
<b>sos</b>	1 szklanka
<b>sok pomidorowy</b>	125 mililitr

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szalotki obieramy, kroimy w krążki.

Ananas, kroimy w kostkę, podobnie morele.

Kalafior dzielimy na różyczki.

Rodzynki moczymy w gorącej wodzie, odcedzamy.

Ananas, kalafior, morele, rodzynki i szalotki smażymy w woku na rozgrzanym oleju sezamowym.

Następnie dodajemy sos tandoori, sok pomidorowy i dusimy chwilę na dość dużym ogniu.

Studzimy.

Śledzie moczymy w wodzie z dodatkiem octu, przez dwie godziny, często wymieniając wodę.

Osuszamy papierowymi ręcznikami i kroimy na 1 cm kawałki. Dodajemy do sosu, delikatnie mieszamy i przekładamy do naczynia.

Śledzie najlepiej smakują po kilku dniach.