

Suahili z moskalików



MONIKA191



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 majonez

1 marchew

2 łyżki oliwy

2 łyżki octu

szczypta soli, pieprzu, szafranu

1 łyżka soku z cytryny

ząbek czosnku 1 ząbek

banan 1 szt.

jajko ugotowane na twardo 2 szt.

ryba 0,5 kg (moskalików)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W małym garnuszku wymieszać moskaliki z pokrojoną cebulą, marchewką, zmiążdżonym czosnkiem, polać sokiem z cytryny. Przyprawić po czym natrzeć oliwą i octem. Wszystkie składniki na suahili z moskalików wymieszać i odstawić pod przykryciem do lodówki na 5 godzin. Następnie wyłożyć na talerz, ozdobić pokrojonym bananem, liśćmi laurowymi. Podawać z majonezem i gotowanymi jajkami, pokrojonymi w plastry.