

Sardynki z piri-piri :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 puszka sardynek w sosie pomidorowym (ja kupuję portugalskie jak dostanę są moim zdaniem najlepsze)

1/2 pomidora średniej wielkości (usunąć pestki), 1 łyżka pokrojonej drobno czerwonej papryki

olej z pestek winogron

1/2 szklanki

przyprawa piri-piri

1 płaska łyżeczka

oliwki nadziewane papryką

6 szt. (pokrojone w plasterki)

ogórek

2 łyżki (pokrojonego w paseczki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sardynki wyjąć z puszki. Sos w którym były zlać do miseczki , dodać olej i piri-piri .Wymieszać warzywa z sosem .Ułożyć sardynki w miseczce na warstwie sosu i polać resztą . Zostawić w lodówce na 30 minut.

Smaczne- ostre- bardzo mi odpowiada . Zwykła sardynka z puszki a zupełnie inaczej smakuje .