
Rolmopsy popularne

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2576 razy.

50 dag śledzi solonych,

10 dag cebuli,

8 dag ogórków kwaszonych,

8 dag ugotowanej marchewki,

natka pietruszki,

150 ml wody,

80 ml octu,

20 ml oliwy,

musztarda,

ziele angielskie

Śledzie przygotować jak śledzie w oliwie. Cebulę obrać , opłukać , pokroić razem z marchewką i obranymi ogórkami w paseczki. Filety śledziowe posmarować musztardą, posypać posiekaną natką pietruszki, nałożyć cebulę, marchewkę i ogórek, zwinąć w rulon, spiąć wykałaczka. Wodę zagotować z octem i przyprawami, wystudzić , zalać śledzie ułożone w rondlu, skropić oliwą i pozostawić w chłodnym miejscu na 48 godzin.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>