

Śledzie ze sliwkami

BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śliwki suszone	70 g
cebula	2 szt
Sos sałatkowy francuski vinaigrette Prymat	
oliwa	
pieprz	
matijasy	700 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie namocz w wodzie na 2 godz. Cebulę pokrój w piórka, śliwki potnij w większe kawałki. Całość wymieszaj z rodzynkami oraz sosem sałatkowym. Na śledzie nałóż przygotowany farsz i zwiń w rolmopsy. Tak przygotowane śledzie zalej oliwą i pozostaw na parę godzin.