

Roladki ze śledzi z kaparami w śmietanie



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filetów matiasów	8 szt
majonezu	2 łyżki
śmietana	3 łyżki
cebula czerwona	
musztardy	1 łyżka
sok z połówki cytryny	
ogórki konserwowe	
łyżka kaparów	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie przez min. 1 h wymoczyć, osączyć. Zagotować zalewę ze składników, odstawić do przestygnięcia. Powinna mieć słodko-kwasny smak. Śledzie wkładam do chłodnej zalewy na min 1 h. Śledzie osaczam, zwijamy w roladki, a na środku każdej daję po cienkim kawałku ogórka konserwowego i piórku czerwonej cebuli, spinam wykałaczką i układam na półmisku. Śmietanę mieszałem z majonezem, musztardą, doprawiam cytryną i pieprzem, dodaje posiekaną cebulę, trochę natki i kapary. Polewam śledzie sosem i posypuję posiekaną natką. Dekoruję ogórkiem. Można z wierzchu posypać jeszcze kaparami. Odstawiam w chłodne miejsce na 1 dobę, a przynajmniej na noc. Pyszne i inne od wszystkich.