

Śledzie w oleju z musztardą



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

olej	1/4 l
musztarda	8-10 dag
śledzie	1 (solone)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie wymoczyć odfiletować. Filety smarować musztardą, ciasno zwiąć w rulonik, spinać końce wykałaczkami i układać w słoju. Zalać olejem, przykryć słój pergaminem. Przechowywać w chłodnym miejscu (do 2 tygodni.) Podawać na półmisku przybrane gałązkami natki pietruszki.