

Śledziowe ruloniki w cieście



ANNA217



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

matiasy	2 paczki
mąka	1 szklanka
olej	2 łyżki
śmietana	5 łyżek
jajko	2 szt
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Płaty śledziowe opłukać , zalać szklanką zimnej wody na 30 min. Osuszyć, każdy płat zwinąć w rulonik, spiąć wykałaczką. Połowę mąki wymieszać z olejem, śmietaną, żółtkami i dodać pianę z białek. Mieszając dodawać pozostałą mąkę. Ruloniki maczać w cieście i smażyć na rumiano w głębokim tłuszczu.