

rolmopsy



SORSHA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

płaty śledziowe	0,5 kilogram
cebula	
ziarnka gorczycy	
cytryna	
ocet 10 %	200 mililitry
woda	200 mililitry
Liść laurowy suszony Prymat	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

filety posypujemy pieprzem. na każdy kładziemy po kawałku ogórka i cebuli, kilka ziaren gorczycy. zwijamy i spinamy wykałaczką. układamy w słoiku przekładając cebulą i plasterkami cytryny. zalewamy zalewą przygotowaną z wody, octu, liści laurowych, ziela angielskiego i szczypty soli. przechowujemy w chłodnym miejscu