

śledzik rolmops



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

płaty śledziowe solone	5 szt
ogórek kiszony	2 szt
cebula biała	2 szt
papryka marynowana	5 kawałków
sok z cytryny	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety moczymy w wodzie ok 2 godzin . Na śledziku kładziemy kawałek papryki i ogórka zawijamy spinamy wykałaczkom.cebule kroimy w piórka zalewamy wrzątkiem po 5 min odcedzamy dodajemy sól ,sok z cytryny ,pieprz dusimy ręką aby zmiękła.Dodajemy olej układamy rolmopsy dajemy do lodówki na ok 2 godziny .