

## Królewskie rolmopsy



**MONIKA193**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>matiasy</b>	8 filetów
<b>ser żółty</b>	10 dkg
<b>mocna musztarda</b>	2-3 łyżki
<b> płynny miód</b>	1 łyżka
<b>oliwa</b>	1 łyżka
<b>papryka marynowana</b>	1 strąk

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Musztardę wymieszać z miodem i oliwą na jednolitą masę. Filety dobrze opłukać i osuszyć. Posmarować je masą miodowo-musztardową i przykryć płatkami spożywczej folii i wstawić do lodówki na ok 4-5 godzin. Ser pokroić w słupki, a paprykę w paseczki. Na każdym filecie śledziowym położyć pasek papryki oraz słupek sera, zawinąć i spiąć wykałaczką.