

Roladki ze świeżych śledzi



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

becon	15 dkg
suszone śliwki	10 dkg
margaryna	1 łyżka
pieprz, sól	do smaku
śledzie	10 (zielone)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie sprawić i odfiletować. Filety posolić, oprószyć pieprzem i odstawić na 30 minut. Śliwki w przeddzień namoczyć, wyjąć pestki, pokroić w paski. Na każdy filet położyć wzdłuż wąski pasek bekonu i 2-3 paseczki śliwki, zwinąć go w rulonik i spiąć wykałaczką. Przygotowane roladki ułożyć w wysmarowanej tłuszczem, żaroodpornym naczyniu, wstawić do gorącego piekarnika i piec ok. 30-40 minut. Podawać z pieczywem oraz surówką.