

Rolmopsy



MONIKA192



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śledzi solonych	0,5 kg
cebuli	15 dag
grzybów suszonych	10 dag
sól i pieprz	do smaku
olej	7 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śledzie namoczyć w wodzie na 24godziny. Oczyszczyć i przekroić na pół. Cebulę pokroić w cienkie plastry i lekko zrumienić na oleju. Drobnio pokroić grzyby i ugotować w oddzielnym garnuszku. Dodać do cebuli i dusić przez kilka minut. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Farsz wyłożyć na połówki śledzi i zawijać jak rolmopsy. Przekłuć wykałaczką, aby pozostały zamknięte.

Smacznego!!!