

Rolmopsy z ogórkiem

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Czas przygotowania: 3 godziny

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- śledzie młeczaki - 4 szt.
- ziarna pieprz - 5 szt.
- 2 łyżki oliwy -
- 150ml octu6% -
- 2cebulę -
- 8małych korniszonów -
- 1liść laurowy -
- ½ łyżeczki cukru -
- 5ziaren angielskiego -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ogórki kroimy na słupki, filety moczymy w wodzie po czym rozkładamy ogórki na filetach, zawijamy i spinamy wykałaczką, przekładamy do słoja. Następnie do 150ml wody wlewamy ocet, dodajemy cukier, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy i doprowadzamy do zagotowania, odstawiamy do ostygnięcia wówczas dodajemy oliwę, mieszamy i zalewamy powstałą marynatą śledzie. Odstawiamy na 3dni.

Smacznego!

