

Rolmopsy z ogórkiem

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smaczne

Czas przygotowania: 3 godziny

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- śledzie młeczaki - 4 szt.
- ziarna pieprzu - 5 szt.
- 2 łyżki oliwy -
- 150ml octu 6% -
- 2 cebule -
- 8 małych korniszonów -
- 1 liść laurowy -
- 1 łyżeczka cukru -
- 5 ziaren 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 3 dni.

Smacznego!