



Tekst i zdjęcie: **giBBon** - SzeF Kuchni (1115)

Ruloniki pieczone ze śledzi

Podawać na gorąco na półmisku, na którym się piekły, z pieczywem i surówką z papryki i pomidorów.

Sposób przygotowania: pieczone

Składniki:

- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- masło, 2 dag
- suszona śliwka, 10 dag
- śledź, 10 szt.
- bekon, 15 dag

Sposób przygotowania:

Śledzie sprawić, opłukać, odfiletować, posolić, posypać pieprze i odstawić na ok. 30 min. Z namoczonych uprzednio śliwek wyjąć pestki, śliwki pokrajać w paski. Na każdy filec położyć wzdłuż długi, wąski plaster bekonu i 2–3 paseczki śliwki; zwinąć ściśle w rulonik i spiąć wykałaczką, aby się nie rozwinął. Przygotowane rolmopsy ułożyć na gorącym i polanym masłem półmisku. Wstawić do piekarnika i piec 30–40 min.

