



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

Śledź zawijany z grzybami

Zawijać jak rolmopsy

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- śledź, 45 dag
- cebula, 10 dag
- olej, 3 dag
- suszony grzyb, 5 dag
- pieprz, 1 szczypta
- ogórek kwaszony, 4 szt.
- natka pietruszki, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Śledzie namoczyć. Cebulę pokroić w cieniutkie talarki, podsmażyć na oleju, dodać ugotowane i posiekane grzyby, chwilę razem poddusić, dodać pieprz i posiekaną natkę. Tak przyrządzonym farszem smarować dość grubo połówki śledzi i zawijać jak rolmopsy. Ułożyć na półmisku. Obrąć i pokroić w plasterki kwaszone ogórki, obłożyć nimi śledzie.

