Rolmopsy z papryką czerwoną

Bożena1960

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- filety śledziowe - 5 szt.
- cebula - 1 szt.
- papryka czerwona - 1/2 szt.
- ogórki kiszone - 2 szt.
- cytryna - 1 szt.
- ocet - 2 szt.
- pieprz czarny mielony - do smaku
- mleko - 1 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filety śledziowe matiasy moczymy w mleku około 1 godziny, następnie lekko osuszamy .
Paprykę czerwoną po usunięciu gniazd nasiennych i umyciu kroimy w paski , to samo robimy z ogórkiem kiszonym , natomiast cebule po obraniu kroimy w plastry.
Każdy płat matiasa oprószmy lekko pieprzem na każdym płacie układamy po plasterku cebuli , pasku ogórka i papryki.
Zwijamy ciasno w rulon i spinamy wykałaczkami.
Tak przygotowane rolmopsy wkładamy do wiekszego słoika , polewamy octem i odstawiamy w chłodne miejsce na 24 godzin.
Przed podaniem skrapiamy cytryną.