

Rolmopsy z pieprzem indyjskim

Składniki:
(na 8 porcji)

- 8 śledzi solonych w płatach (matjasów)
- 2 cebule
- 2 grzyby suszone
- 8 pasków papryki marynowanej (czerwonej lub żółtej)
- 8 pasków ogórka konserwowego
- 4 łyżki ostrej musztardy (np. dijon)

Zalewa:

- 200 ml zimnej wody
- 1/2 szklanki białego octu winnego
- 1/2 szklanki ciemnego octu balsamicznego
- 1 łyżka sosu sojowo - grzybowego
- 50 ml wywaru z gotowania suszonych grzybów
- 1/2 łyżki cukru
- 4 łyżki grubo mielonego pieprzu indyjskiego



Wykonanie:

Śledzie opłukać i osuszyć.

Cebule obrać, pokroić w półplasterki.

Suszone grzyby gotować ok. 30 minut. Odcedzić, wywar pozostawić do wystygnięcia.

Grzyby pokroić w paski.

Każdego płata śledziowego posmarować cienko musztardą, ułożyć na wierzchu pasek grzyba oraz po kawałku ogórka, papryki i cebuli; zwinąć jak roladkę i spiąć wykałaczką.

W słoiku układać na przemian cebulę i rolmopsy - ostatnią warstwą powinna być cebula.

Całość lekko ugnieść.

Z podanych składników przygotować zalewę i wlać do śledzi - powinny być w całości zakryte płynem.

Słoik zakręcić i odstawić do lodówki na 2-3 dni.

Podawać z pieczywem. Przed podaniem można jeszcze posypać pieprzem indyjskim.