

Рулетики из сельди «Весёлый пикник»



2 свежие сельди, 1 болгарский перец, 100 г маринованных шампиньонов, зелень.

Для маринада: 0,25 стакана винного уксуса, по 0,5 стакана воды и растительного масла, 1 чайная ложка сахара, 1-2 чайные ложки соли, 0,25 чайной ложки горошин черного перца, 3-4 горошины душистого перца, 2-3 лавровых листа, 1-2 бутона гвоздики.

Приготовление маринада: в прогретую воду добавить горошины перца, гвоздику, лавровые листья, соль и сахар, проварить 1-2 минуты. Дать остыть, добавить уксус и масло, перемешать.

Отделить филе сельди, разрезать вдоль на полоски шириной 0,7-1 см.

Болгарский перец нарезать полосками, проварить в кипящей воде до мягкости. Шампиньоны обернуть полосками перца, затем сельди, закрепить шпажками.

Выложить рулетики в контейнер и залить маринадом на 5-6 часов. Дать 5-7 часов постоять в холодильнике.

Время приготовления 50 минут