

Lengyel göngyölt hering gombával.txt

Lengyel göngyölt hering gombával

Hozzávalók: 60 dkg sózott heringfilé, 3 fej hagyma, 2-3 evokanál olaj, 5 dkg szárított gomba, 3-4 kovászos uborka, petrezselyem, só, bors.

A gombát néhány órára beáztatjuk, majd az áztató lében megfőzzük, kevés sóval. A sózott heringfilét kiáztatjuk, majd megszáritjuk, lehúzzuk a borét és eltávolítjuk a szálkákat.

Apróra felkockázzuk a hagymát, és olajban üvegesre sütjük. A lerázott gombát apróra felvágjuk, hozzáadjuk a hagymához, néhány percig pároljuk. Ízlés szerint fuszerezzük és összekeverjük a petrezselyemmel. Minden heringszeletre ebből a masszából helyezünk, majd a szeleteket feltekerjük, és foppszálóval átszúrjuk. Tálalás előtt kovászos uborkaszeletekkel díszítjük. Rozskenyérrel tálaljuk