



## Ingrediente

Ceapa - 500 de grame  
Concentrat de rosii - 150 de grame  
Ienibahar - 10 grame  
baza pentru mancaruri Delikat Legume - 1 lingurita  
Maghiran - 20 de grame  
Otet - 100 de mililitri  
Piper - 10 grame  
Zahar - 20 de grame  
File de hering - 1000 de grame

 60 de minute

 6 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Se fierbe  $\frac{1}{2}$  l de apa cu otet, frunza de dafin si ienibaharul. Se tine la inmuiat pestele in aceasta saramura timp de 30 de minute.
2. Se dizolva jumatate baza pentru mancaruri Delikat Legume si se pune leustean intr-un pahar cu apa fierbinte. Se taie ceapa si se pune in supa. Se adauga maghiran, piper si sare.
3. Se lasa la inabusit pana se inmoaie ceapa. Se condimenteaza cu zahar si sare (daca este necesar). Se poate adauga concentrat de rosii.
4. Se pune umplutura pe peste, se ruleaza si se lipeste. Se toarna putina saramura in sosul de ceapa.
5. Se asaza rulourile in vas, se ineaca in sos de ceapa si se lasa cateva ore la frigider.

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>