Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Рольмопс

19 декабря 2013 20:15 · https://open-cook.ru/recipes/rolmops



Поначалу эта закуска зацепила меня названием, я его никогда не слышала. Но любимая Википедия подсказала, что “Рольмопс, роль-мопс — маринованная сельдь, скрученная в рулетики. Рулоны скрепляются деревянными палочками. Внутрь добавляют корнишон или лук.
Блюдо традиционно распространено в Германии, Латвии и в других европейских кухнях.”

Эту закуску вроде бы так в рулетах и подают, но для нас один рулет – это уже полноценный обед, поэтому я нарезала его на кусочки. Может это и кощунство, поэтому извините.

Рецепт этого блюда взят из **“Книги о вкусной и здоровой пище”.**

Эти самые рольмопсы едят прямо рулетами, т.е. можно замариновать их много, а потом просто вынуть из банки и разложить на блюде. Как писала выше, мы столько не едим, тем более на закуску, поэтому на финальной фотографии вы видите селедку в кусочках, да и то я готовила из 200 гр сельди, поэтому только два рольмопса получилось.

На 500 гр сельди:

- 2 ст.л. растительного масла
- 1-2 соленых огурца
- 1 морковь
- 1 корень петрушки
- 1 головка лука
- 4-5 ст.л. уксуса 3%
- 1 лавровый лист
- 3-5 горошин перца
- 1 стакан воды
- сахар и соль по вкусу

Селедку выпотрошить, снять кожицу и разделать на филе, тщательно удалив все косточки. Как разделывать селедку на филе можно посмотреть ТУТ

С молок снять пленку и хорошо растереть их ложкой или протереть через сито. Заправить маслом.



Для маринада налить воды в сотейник или кастрюлю, добавить уксус, сахар, специи и нарезанные кружочками морковь, корень петрушки и лук. Вскипятить, а затем охладить его.



Я нашла пока только два способа создания рольмопсов.
*Первый:*как в книге ан середину каждого филея положить несколько ломтиков соленого огурца и моркови из маринада. Я так понимаю, то посередине по всей длине филе надо разложить кружочки моркови и тонкие ломтики огурца.

Второй: у меня были очень маленькие соленые огурцы и по первому методу филе бы просто не свернулось, поэтому на узкий конец, там где был хвост раньше, я положила поперек кусочек огурца и ломтик моркови.



Свернуть филе “плотным валиком” и заколоть чистой деревянной шпилькой или зубочисткой.



Сложить рольмопсы в стеклянную банку.



Смешать молоки с маринадом и залить полученной смесью сельдь.



Закрыть банку пергаментом и завязать. Выдерживать в прохладном месте 6-8 дней.



Я выдерживала селедку 6 дней. По прошествии отведенного срока вынуть рольмопсы и разложить на блюдо. Ну или порезать, как это сделали мы. Очень надеюсь, что любители рольмопсов не испортят нам за это карму.

Селедка, кстати, получилась отменная, Илья Николаевич оценил ее по достоинству.



Приятного аппетита!

Комментарии: 2

Рита # 15:50 13.05.2015

Спасибо за ваши рецепты - ваш сйт просто чудо!! Здесь представлены блюда и закуски, которые моя бабушка в детстве делала - рольмопсы, дебесманна (мус клюквенный с манкой) итд.

Леночка # 16:50 25.03.2018

Как же я обожаю маринованную сельдь