
Rolada łososiowa

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2314 razy.

porcja - 86 kcal

przygotowanie - 20 minut bez schł

dzania

na 15 porcji:

20 dag wędzonego łososia w plastrach,

15 dag twarogu,

kremowy serek topiony,

szczypiorek i natka,

pieprz,

Ser biały i topiony zmiksować na krem, dodać rozarty czosnek, szczypiorek i natkę. Doprawić do smaku.

Płaty łososia ułożyć tak, aby zachodziły na siebie i tworzyły prostokąt.

Wyrównać brzegi. Skrętki posiekać, dodać do kremu. Kremem posmarować płaty łososia, zwinąć w rulon, owinać folią aluminiową i wstawić do lodówki na 3 godziny.

Wyjąć, pokroić w plastry. Podawać na grzankach z bułki.

"Claudia"