
Rolada z lososiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2177 razy.

8 szt. Czas przygotow. 45 min.

Ciasto:

100 g maki,

1 jajo,

250 ml mleka,

sol,

skorka słoniny do smarowania patelni.

Nadzienie:

400 g lososia wedzonego pokrojonego na cienkie plasterki,

450 g lososia w sosie własnym,

100 ml majonezu,

100 ml gęstej smietany,

3 łyżki soku z cytryny,

2 paczki koperku,

sol, pieprz.

1. Jajo rozbic trzepaczką lub mikserem dodając mleko, maki i szczyptę soli. Patelnię dobrze rozgrzać, posmarować dokładnie skorką słoniny. Łyżką wazową

nabierać ciasto i wlewać na gorącą patelnię uważając, by nie zrobić zbyt

grubych naleśników. Naleśniki smażyć na wolnym ogniu. Usmażone z obu stron

na złoty kolor składać na odwróconym do góry dnem płaskim talerzu.

2. Lososia wyjąć z puszki, osaczyć na sicie. Usunąć skórki, ości i ciemne części. Utrzeć na gładką masę. Dodać majonez, śmietankę i sok z cytryny. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Koperek umyć, osuszyć, usunąć grubsze łodygi,

resztę posiekać.

3. Naleśniki posmarować połową masy lososiowej, wyłożyć na nią warstwę lososia

wedzonego, posmarować drugą część masy lososiowej, posypać równo koperkiem, zwinąć w rulony i ochłodzić. Po ochłodzeniu rulony pokroić ostrym nożem na plastry grubości 1 cm, odrzucając nierówne brzożgi na początku i końcu rulonu. Podawać spięte wykalaczkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 76.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)