Rolada z lososiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2301 razy.

8 szt. Czas przygotow. 45 min.

Ciasto:

100 g maki,

1 jajo,

250 ml mleka,

sol,

skorka sloniny do smarowania patelni.

Nadzienie:

400 g lososia wedzonego pokrojonego na cienkie plasterki,

450 g lososia w sosie wlasnym,

100 ml majonezu,

100 ml gestej smietany,

3 lyzki soku z cytryny,

2 peczki koperku,

sol, pieprz.

1. Jajo rozbic trzepaczka lub mikserem dodajac mleko, make i szczypte soli. Patelnie dobrze rozgrzac, posmarowac dokladnie skorka sloniny. Lyzka wazowa

nabierac ciasto i wlewac na goraca patelnie uwazajac, by nie zrobic zbyt

grubych nalesnikow. Nalesniki smazyc na wolnym ogniu. Usmazone z obu stron

na zloty kolor skladac na odwroconym do gory dnem plaskim talerzu.

2. Lososia wyjac z puszki, osaczyc na sicie. Usunac skorke, osci i ciemne czesci. Utrzec na gladka mase. Dodac majonez, smietanke i sok z cytryny. Doprawic do smaku sola i pieprzem. Koperek umyc, osuszyc, usunac grubsze lodygi,

reszte posiekac.

3. Nalesniki posmarowac polowa masy lososiowej, wylozyc na nia warstwe lososia

wedzonego, posmarowac druga czescia masy lososiowej, posypac rowno koperkiem, zwinac w rulony i ochlodzic. Po ochlodzeniu rulony pokroic ostrym nozem na plastry grubosci 1 cm, odrzucajac nierowne brzegi na poczatku i koncu rulonu. Podawac spiete wykalaczkami.

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

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