
Rozki z lososia wedzonego

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2144 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

400 g wedzonego lososia,

200 g bitej smietany,

sok z 1/2 cytryny.

Przybranie:

swieze liscie salaty,

1 lyzeczka kawioru czarnego,

1 cytryna pokrojona w cienkie plasterki.

1. Rybe pokroic w szerokie plastry, z ktorych nastepnie wykrawac jak najwieksze trojkaty. Trojkaty odlozyc, a resztki lososia zemlec, po czym utrzec z bita smietana i sokiem cytrynowym na jednolita, gladka mase.
2. Trojkaty zwijac w rozki i napelniac je przygotowana masa z lososia. Chlodzic w lodowce 1 godz.
3. Podawac ulozone na lisciach salaty; przybrane plasterkami cytryny i ziarnkami kawioru.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 12.

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