Ruloniki z lososia

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2072 razy.

30 szt. Czas przygotow. 20 min.

300 g wedzonego lososia,

50 g lososia w sosie wlasnym,

1 zielony ogorek,

kopiasta lyzka siekanego szczypiorku,

2 lyzki grubo posiekanego koperku,

1 cytryna,

1 lyzka gestego majonezu.

1. Lososia wyjac z puszki, dobrze osaczyc. Przetrzec przez sito, wymieszac z

majonezem na jednolita mase.

2. Lososia wedzonego pokroic na 15 cienkich plasterkow, nastepnie kazdy wzdluz

na polowe. Posypac posiekanym koperkiem.

3. Ogorek umyc, obrac, przekroic wzdluz, usunac srodkowa czesc z pestkami. Pokroic na plasterki grubosci 6 mm, skropic sokiem cytrynowym, wymieszac z posiekanym szczypiorkiem.

4. Plastry lososia posmarowac masa lososiowa i owinac kazdym plastrem kawalek

ogorka.

5. Ruloniki spinac wykalaczkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 32.

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