
Ruloniki z lososia

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2148 razy.

30 szt. Czas przygotow. 20 min.

300 g wędzonego lososia,

50 g lososia w sosie własnym,

1 zielony ogorek,

kopiasta łyżka siekanego szczypiorku,

2 łyżki grubo posiekanego koperku,

1 cytryna,

1 łyżka gęstego majonezu.

1. Lososia wyjąć z puszki, dobrze osaczyć. Przetrzeć przez sito, wymieszać z majonezem na jednolitą masę.
2. Lososia wędzonego pokroić na 15 cienkich plasterków, następnie każdy wzdłuż na połowę. Posypać posiekanym koperkiem.
3. Ogorek umyć, obrąć, przekroić wzdłuż, usunąć środkową część z pestkami. Pokroić na plasterki grubości 6 mm, skropić sokiem cytrynowym, wymieszać z posiekanym szczypiorkiem.
4. Plastry lososia posmarować masą lososiową i owinąć każdym plasterkiem kawałek ogorka.
5. Ruloniki spinać wykalaczkami.

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

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