

Roladki łososiowe z twarogiem



Autor: **gotowaniepomojemu**
Przepisów: **272** Ocena: **2292**

5-6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 220-250 g łososia wędzonego w plastrach
- 150 g twarogu ze szczypiorkiem lub śmietankowego
- 1-2 łyżki jogurtu naturalnego
- pół małego pęczka szczypiorku
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Plastry łososia ułożyć w prostokąt na folii aluminiowej lub spożywczej w taki sposób, żeby na siebie nachodziły brzegami.

W miseczce wymieszać serek z drobno pokrojonymi szczypiorkiem i jogurtem, doprawić solą i pieprzem. Ma być gęsta masa, nie wodnista, dlatego w przepisie podałam 1-2 łyżki jogurtu.

Serek rozsmarować na łososiu i pomagając sobie folią zwinąć w roladę. Następnie szczelnie zawinąć w folię i włożyć do lodówki najlepiej na całą noc.

Przed podaniem kroić na grubsze plastry i przekłuć wykałaczką, bo roladki są miękkie i delikatne. Polecam, bo są pyszne :-)

SMACZNEGO!!!

Twoje notatki do przepisu: