

Roladki z łososia

Autor: **madziak**

Przepisów: 71 Ocena: 1914



5-6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Opakowanie łososia wędzonego
- serek twarogowy (typu "Mój ulubiony), 1
- Ogórek świeży (węzowy), 1
- Papryka czerwona, pół
- skórka starta z połowy cytryny
- pieprz, gałka muszkatałowa, do smaku
- koperek, natka pietruszki, szczypiorek, po czubatej łyżeczce

Sposób przygotowania:

- 1 Ogórka i paprykę pokroić w drobną kosteczkę, zioła posiekać, wymieszać z twarogiem, doprawić skórką otartą z cytryny, pieprzem i gałką muszkatałową do smaku.
- 2 Gotową masę rozsmarować na płacie łososia, zwinąć w rulon. Pokroić ostrym nożem na mniejsze porcje. Ułożyć na talerzu. Na koniec można całość skropić sokiem z cytryny i posypać świeżo mielonym pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: