

Roladka z wędzonego łososia



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

łosoś wędzony plastry	1 plaster
serek homogenizowany	2 łyżki
ser pleśniowy niebieski	1 łyżeczka
śmietana 18 proc	1 łyżeczka
koperek	1/2 łyżeczki
orzechy włoskie	2/3 łyżeczki
Pieprz biały mielony Prymat	1/2 łyżeczki
cytryna	3 cienne półplastry
szczypiorek	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki
- KROK 2 Serek zmiksować z rokopem, śmietaną, orzechami i szczyptą pieprzu białego Prymat.
- KROK 3 wymieszać i puszystą masą posmarować łososia zwijając w roladę.
- KROK 4 Na talerzu położyć listek sałaty, oprzeć na nim roladę, przybrać wachlarzykiem półplasterków cytryny i stróżką szczypiorku.
- KROK 5 Podawać ze świeżą bagietką.