

## Roladki z łososia wędzonego z twarożkiem

**ŁUKASZ36**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>łosoś wędzony plastry</b>	100 gram
<b>sól</b>	do smaku
<b>śmietana 12-procentowa</b>	50 ml
<b>twaróg</b>	100 (półtusty)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twarożek drobno mielimy. Doprawiamy solą, pieprzem, koperkiem, czosnkiem i dodajemy śmietanę. Na folii spożywczej rozkładamy plastry łososia z brzegu dajemy twarożek i zawijamy tworząc roladkę. Folia mocno sciskamy i odstawiamy do lodówki do schłodzenia. Kroimy plastry około 3 cm. Smacznego