

Kremowe roladki z łososiem



JAHEIRA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kremowy serek	300g
koperek	
pieprz	
naleśniki	4 sztuki
wędzony łosoś	350g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do serka dodajemy pokrojony koperek i świeżo zmielony pieprz. Mieszymy. Masę rozsmarowujemy na naleśnikach. Na wierzchu układamy po plasterku wędzonego łososa. Całość zwijamy w rulonik i wbijamy wykałaczką. Kroimy na kawałki. Serwujemy jak koreczki.