

Roladki z łososia norweskiego nadziewane serem risotta z kurkami i ziołami podane z sosem jogurtowym



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ser risotta	100 g
cebula	1 sztuka
parmezan	1 łyżka
Sól czosnkowa jodowana Prymat	1 szczypta
koniak	50 ml
jogurt naturalny	150 ml
sok z 1/2 cytryny	- -
sól	- -
Koperek suszony Prymat	1 szczypta
cukier	1 szczypta
wędzony łosoś	300 (norweski)
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
Bazylia suszona Prymat	1 szczypta
Przyprawa do ryb i owoców morza Prymat	1/2 łyżeczki
tymianek	1 szczypta
kawior czerwony	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurki oczyścić, umyć i podsmażyć na oliwie z oliwek. Pod koniec smażenia dodać pokrojoną w kostkę cebulę i koniak, całość doprawić do smaku bazylią, tymiankiem, solą czosnkową i pieprzem, a następnie całość odstawić do wystudzenia.

Przygotować sos: połączyć jogurt z kawiolem, dodać sok z cytryny i odrobinę kopru. Całość doprawić solą, pieprzem i szczyptą cukru.

Ser przełożyć do miski, dodać podsmażone kurki i parmezan, a następnie dokładnie wymieszać i doprawić do smaku.

Plastry wędzonego łososia norweskiego oprószyć przyprawą do ryb Prymat, na każdym z nich ułożyć łyżkę masy z sera ricotta i kurek, a następnie zawijać formując roladki.

Roladki podawać ze schłodzonym sosem jogurtowym udekorowane świeżym koperkiem.