

Roladki z łososia



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łosoś wędzony	4-5 plastrów
serek topiony śmietankowy	15 dag
posiekany koperek	1 łyżeczka
posiekany szczypiorek	1 łyżeczka
czosnek	1 ząbek
sól	do smaku
natka pietruszki	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serek topiony należy zmiksować(lub wymieszać) z posiekaną zieleniną, roztartym czosnkiem. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Łososia rozłożyć, posmarować serkiem i zwinąć na kształt roladek.

Jest to bardzo ciekawy pomysł, jeśli chodzi o przystawki, ponieważ roladkę można przekroić na pół, włożyć w nią wykałaczkę, ozdobić i podawać jako koreczki.