

Roladki z łososia wędzonego z twarożkiem



ŁUKASZ36



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

łosoś wędzony plastry	100 gram
sól	do smaku
śmietana 12-procentowa	50 ml
twaróg	100 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Twarożek drobno mielimy. Doprawiamy solą, pieprzem, koperkiem, czosnkiem i dodajemy śmietanę. Na folię spożywczą 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