

Rolada z łososia faszerowana szpinakowym twarogiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

filet z łososia	1 kilogram
szpinak	500 gramów
ser biały	200 gramów
sok z cytryny	1 łyżeczka
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łososia kroimy w bardzo cienkie plastry.

Szpinak parzymy wrzątkiem i przekładamy do miski, po czym dokładnie mieszamy go z twarogiem, gałką i pieprzem.

Na blacie kładziemy folię spożywczą i na niej układamy warstwę łososia. Skrapiamy go cytryną, a następnie układamy warstwę twarogu ze szpinakiem.

Całość zwijamy w roladę i związujemy folią spożywczą. Dodatkowo możemy zabezpieczyć ją sznurkiem kuchennym. Tak przygotowaną roladę wrzucamy na wrzątek i gotujemy około 15 minut. Po ugotowaniu odstawiamy do wystudzenia.

Wystudzoną roladę kroimy w plastry pod kątem 45 stopni.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)