

## Łososiowa rolada



### ILONAALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>łosoś wędzony</b>	8-10 plasterków
<b>mleko</b>	200 ml
<b>mąka pszenna</b>	6 dag
<b>jajko</b>	3 sztuki
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>twarożek</b>	20 dag
<b>posiekana zielenina</b>	3 łyżki
<b>chrzan</b>	1 łyżka
<b>sok z cytryny</b>	1 łyżka
<b>kwaśna śmietana</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masło stopić, po przestudzeniu połączyć z mlekiem, jajkami, mąką, masłem i doprawić do smaku miksując ciasto. Z ciasta usmażyć cztery naleśniki. Twaróg wymieszać z zieleniną, sokiem z cytryny, śmietaną i chrzanem. Doprawić do smaku. Naleśniki smarować masą twarogową, kłaść na każdy 2 plasterki łososia i zawijać w rulon. Podawać po schłodzeniu w lodówce.