

Roladki z łososia i serka śmietankowego



Autor: **Pieprzyczfantazja**
Przepisów: **253** Ocena: **5041**



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 15 dkg wędzonego łososia w plastrach
- 10 dkg serka śmietankowego typu Almette
- 1 łyżka posiekanego świeżego koperku
- 1 łyżeczka jogurtu naturalnego
- ogórek świeży
- opcjonalnie do smaku sól i pieprz
- wykałaczki
- koperek do dekoracji

Sposób przygotowania:

- 1 Serek wymieszałam z jogurtem, odrobiną soli, pieprzu i koperkiem. Plastry łososia rozłożyłam na desce i na każdy plaster nakładałam po łyżeczce serka. Zwijałam w roladkę. Jeśli plasterki były większe kroiałam je na pół.
- 2 Ogórka pokroiłam w paseczki i każdy kawałek przekłuwałam wykałaczką łącząc tym samym z roladką. Ozdabiałam małymi gałązkami kopru.
- 3 Notatki:
* można użyć smakowego serka np. o smaku ogórka bądź ziołowy, jak kto lubi.

Twoje notatki do przepisu: