

Roladki z łososia wędzonego



Autor: **irma**

Przepisów: **220** Ocena: **7551**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



irma | Smaker.pl

Składniki:

- Na ciasto naleśnikowe 1 szkl. mlek a, 2 jajka
- ok. 6 łyżek mąki
- 2 łyżki oleju
- cukier, sól
- 15 dkg. łososia wędzonego w plastrach
- serek ziołowy np. Almette
- zioła prowansalskie, posiekany szczypiorek, kolorowy pieprz
- Na sos ostra musztarda, ocet winny i nieco miodu

Sposób przygotowania:

- 1 Na dużej patelni usmażyć naleśniki, posmarować serkiem, posypać szczypiorem i przyprawami i rozłożyć delikatnie łososia. Zwinąć naleśniki w rulon, zawinąć ściśle w folię aluminiową i wstawić do lodówki na 2 godziny
- 2 Naleśniki odwinąć z folii i pokroić ukośnie na małe kawałki. Ułożyć na talerzyku, połączyć sosem musztardowym i posypać kolorowym pieprzem. SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: