

Roladki z łososiem i makaronem lasagne

Przepis dodany przez użytkownika diduś



swietne danie na zimno

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- płaty lasagne -
- sery smietankowe -
- płaty łososa wędzonego -
- oliwa z oliwek -
- koperek sól pieprz -
- sok z cytryny -
- gęsta śmietana -

Etapy przyrządzania:

1.

Przygotowanie:

1. Lasagne gotujemy al dente. Skrapiamy oliwą, żeby się nie posklejały i studzimy.
2. Serek śmietankowy doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy koperek (jeżeli serek jest zbyt suchy, rozrabiamy go ze śmietaną - musi być jednak bardzo gęsty, dodajemy sok z cytryny).
3. Płat lasagne smarujemy serkiem, na to układamy kolejny płat, a na nim cienki plaster łososa wędzonego i znowu płat lasagne, a następnie zwijamy w ciasne ruloniki i układamy ciasno obok siebie. Chłodzimy w zamrażalniku przez 20 minut, następnie każdy rulonik dekoracyjnie przekrawamy ostrym nożem na pół.