




Roladki z ogórka, wędzonego łososia i kremowego serka

 My Little Food Safari

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 1 porcja

Składniki:

długi ogórek - 1 szt.

serek śmietankowy - 150 g

plastry wędzonego łososia - 250 g

pęczek szczypiorku -

Dodatkowe info:

Przekąski idealne - szybkie i proste w przygotowaniu roladki, które zachwycają swoim smakiem i wyglądem. Proponuję przygotować od razu więcej bo ekspresowo znikają ze stołu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ogórka przy pomocy obieraczki do warzyw kroimy w cienkie długie plastry. Plastry łososia kroimy w paski. Szczypiorek przycinamy na taką długość jaką szerokość mają paski ogórka.

Na plastrze ogórka kładziemy pasek łososia, łyżeczkę serka. Na serku układamy szczypiorek. Zwijamy ciasno w roladkę. Tak samo postępujemy z pozostałymi składnikami.

Roladki układamy na półmisku. Podajemy z kawałkami cytryny.