




## Roladki z łososiem

 Nikita

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 10 min

 1 porcja

### Składniki:

serek wiejski - 200 g  
jajo - 1 szt.  
sól ziołowa - - szczypta  
farsz: -  
serek śmietankowy do smarowania - 2 łyżka  
chrzan - 1 łyżeczka

koperek posiekany - 1 łyżeczka  
sól i pieprz - - do smaku  
nadzienie: -  
łosoś dziki - kilka plastrów -  
sałata - - kilka listków

### Dodatkowe info:

Do czasu przygotowania należy doliczyć czas pieczenia i studzenia.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Serek wiejski przełożyć do blendera, zmiksować, następnie dodać jajko i sól, ponownie zmiksować. Masę wyłożyć na blachę (wyłożoną papierem do pieczenia, u mnie blacha 21x21 cm). Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni, piec około 30 minut.

**KROK 2:** Po upieczeniu odstawić na kratkę do przestygnięcia. Przestudzony placek ostrożnie odkleić od papieru do pieczenia. Serek do smarowania wymieszać z chrzaniem i koperkiem, doprawić do smaku, a następnie rozsmarować na placku. Rozłożyć plastry dzikiego łososa i listki sałaty. Zwinąć w rulon.

**KROK 3:** Pokroić na kawałki około 2-3 cm. To dosyć szybka i smaczna w przygotowaniu przekąska na Sylwestra lub na inne spotkania, a także fajna przekąska do pracy. Zamiast łososa można użyć szynki lub pieczonego kurczaka.