

Lososové závitky

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- uzený losos 200 g
- sýr rycotto 150 g
- máslo 50 g
- vejce 1 ks
- kopr 1 lžíce
- citrónová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Změklé máslo utřeme spolu s citrónovou šťávou a sýrem ricotta, dále do hmoty zapracujeme nasekané snítky kopru a na kostičky nakrájené vejce natvrdo
2. Nádivku okořeníme bílým mletým pepřem a osolíme
3. Na potravinářskou fólii rozložíme plátky uzeného lososa, potřeme je nádivkou, stočíme do tvaru závitků a dáme do lednice ztuhnout
4. Roládu nakrájíme na plátky a závitky servírujeme ozdobené kousky citrónu a snítky kopru.

Poznámka:

Ricotta - Italský sýr podobný tvarohu. Zhotovuje se z kozího nebo kravského mléka a používá se zejména při přípravě sladkých jídel a do pomazánek. U nás se často nahrazuje lučinou.