

Lososové závitky s pažitkovým krémem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- tavený sýr 200 g
- čerstvé pažitky 1 svazek
- filety z lososa 300 g
- trocha soli 1 ks
- rybí koření 1 lžička
- smetana na šlehání 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Tavený sýr utřeme s nakrájenou pažitkou. Potřeme připravené filety, zarolujeme je, podle chuti osolíme a okořeníme.

Závitky vložíme do zapékací misky, zbytek sýra s pažitkou rozložíme okolo. Pak vše zalijeme smetanou a upečeme. Lososové závitky podáváme s vařenými brambory. Můžeme dozdobit bylinkami.