



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni  
(4246)

## **Roladki z łososiem**

Pycha roladki na przyjęcia i imprezy. Przetestowane w  
Andrzejki :)

**Czas przygotowania:** do 30 min

**Stopień trudności:** Łatwe

**Pora dnia:** Przekąska

**Liczba porcji:** więcej

idealne dla dzieci

dieta

### **Składniki:**

- tortilla, 3 szt.
- łosoś wędzony, 20 dag
- ser twarogowy półtłusty , 20 dag
- suszone pomidory, 5 szt.
- Śmietana 18% , 3 łyżk.
- zioła prowansalskie, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Ser mieszamy ze śmietaną na gładką masę. Dodajemy pokrojone w kostkę suszone pomidory w oliwie, zioła prowansalskie, pieprz (może być czerwony jeśli mamy) oraz ciut soli (uwagą z solą ponieważ łosoś jest słony) i ostrożnie mieszamy. Rozsmarowujemy masę serową na każdej tortilli i kładziemy wzdłuż na środku płaty wędzonego łososia. Ja użyłam 3 tortilli z dodatkiem pomidorów i bazylii (mogą być też zwykłe). Zwijamy roladę, zawijamy w folię i wkładamy do lodówki na 30 minut. Po tym czasie rozwijamy folię i kroimy roladę w plastry.

