



przepisy.pl

Kolorowa rolada z łososia z koperkowym sosem



 90 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- filet z łososia - 600 gramów
- filet z sandacza - 200 gramów
- Przyprawa do ryb Knorr** - 2 łyżki
- Menu ze Smakiem Sos koperkowy Knorr** - 1 opakowanie
- cukinia - 1 sztuka
- świeży koperek - 1 pęczek
- szynka suszona np. schwarzwaldzka - 8 plastrów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Sos koperkowy Knorr przygotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu. Cukinię pokrój wzdłuż na cienkie plastry – możesz to zrobić obieraczką do warzyw. Następnie plastry rozłóż na papierowym ręczniku i oprósz solą – gdy zmięknie otrzyj je z nadmiaru soków.
2. Filet łososia przekrój wzdłuż nie docinając do końca i rozłóż, jak książkę. Sandacza pokrój na paski o równym przekroju. Ryby posyp Przyprawa do ryb Knorr.
3. Na desce ułóż plastry cukinii, następnie połóż na nich sandacza i całość zwiń. Przygotowany filet z cukinią połóż w środku rozłożonego łososia – posyp pokrojonym drobno koperkiem i zwiń w roladę.
4. Na arkusz aluminiowej folii połóż pergamin – ten skrop lekko oliwą a następnie rozłóż plastry suszonej szynki. Nanieś przygotowaną roladę.
5. Roladę zwiń ściśło, następnie całość zawiń wraz z pergaminem w folię aluminiową. Końce ściśnij. Roladę wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika i piecz przez 35 minut. Podawaj z kremowym sosem koperkowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl