



Roladki z tołpygi

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- wędzony łosoś - 50 gramów
- mąka - 1 łyżka
- masło - 2 łyżki
- bulion - 1 szklanka
- sok z cytryny - 2 łyżki
- dymka - 1 pęczek
- słonina - 4 ziarna
- tarty chrzan - 2 łyżki
- tołpyga filety - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Filety skrop sokiem z cytryny, natrzyj solą i pieprzem, wstaw na 60 minut do lodówki.
2. Dymkę posiekaj. Każdy filet posmaruj chrzanem, posyp dymką, przykryj plasterkiem słoniny, zwiń i zepnij wykałaczką.
3. Ułóż w rondlu, zalej bulionem, gotuj około 20 minut na małym ogniu.
4. Łyżką cedzakową przełóż na półmisek i trzymać w cieple.
5. Z masła i mąki zrób jasną zasmażkę, rozprowadź z wystudzonym wywarem z ryby, dopraw solą i pieprzem, gotuj na małym ogniu do czasu, gdy sos zgęstnieje.
6. Łososia pokrój drobno. Ryby polej sosem i posyp łososiem.

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