



Roladki z ciasta francuskiego z wędzonym łososiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Przekąska łatwa i szybka w przygotowaniu. Jeśli nie mamy zbyt wiele czasu na przygotowanie przekąsek na przyjęcie, to będzie idealny wybór.

Przygotowanie

Krok 1

Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni C.

Krok 2

Ciasto francuskie lekko ocieplone rozwałkowujemy lekko. 1/3 ciasta smarujemy lekko serkiem i na to układamy plastry łososia. Przyprawiamy pieprzem.

Krok 3

Zwijamy rolkę tak, aby na końcu zostało trochę ciasta, które smarujemy roztrzepanym jajkiem. Ciasto do końca zawijamy i sklejamy. Taką zawiniętą roladę smarujemy jajkiem lekko (pędzelkiem). Kroimy na plastry około 1-1,5 cm.

Krok 4

Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i wkładamy do piekarnika na 20 minut. Po wyjęciu chwilę studzimy i podajemy.

Osób: 6

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

- 1 opakowanie ciasta francuskiego (nie prosto z lodówki)
- 100 g łososia wędzonego w plastrach
- 1 jajko
- serek śmietankowy Łaciaty
- ¼ łyżeczki pieprzu lub do smaku