

Sušická rybí rolka

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Tescoma prima vařečka - 16.2.2004 - TV

Suroviny

400 g rybího filé (delší plátky)

4 plátky uzeného lososa

sardelová pasta

4 vejce

200 g sýru Eidam

50 g másla

olivový olej

1 citron

sůl

bílý pepř

čerstvý rozmarýn

bílý chléb

zelenina na ozdobu

Postup

Filé osolíme a opeříme. Potřeme sardelovou pastou a položíme na plátky lososa. Navrch dáme rozmarýn a pokapeme citronem. Filé srolujeme a spíchujeme párátky. Do vymazané, zapékací misky dáme rybí rolky a krátce zapečeme. Mezitím smícháme nastrouhaný sýr s vejci v hustou směs, kterou klademe na rolky. Opět zapečeme. Podáváme s opečeným bílým chlebem a sypeme sekanou petrželkou.

Poznámka

KR-916. Díl č. 015.