

Roladki z soli z łososiowo-bazyliowym farszem



Składniki

Farsz:

125 ml - śmietany

150 g - filetu z łososia i
troci

pęczka bazylii

Ryby:

600 g - filetów z soli
sól

100 ml - wytrawnego
białego wina

masła do nasmarowania
formy

Sos:

150 ml - śmietany

1 łyżeczka - masła
sól, pieprz

Opis wykonania

Roladki z soli z farszem ze łososia, troci i bazylii, polane sosem śmietanowym.

Na farsz wygotować śmietanę do połowy. Odłożyć kilka listków bazylii do dekoracji. Pozostałe listki zmiksować z filetem z łososia i śmietaną. Doprawić do smaku solą i pieprzem i odstawić w chłodne miejsce. Rozłożyć filety z soli i lekko osolić. Każdy filet smarować farszem z bazylią i zwiijać w roladkę. Przekłuć wykałaczką. Nieperforowany pojemnik do gotowania natłuścić i lekko osolić. Włożyć roladki rybne i podlać winem. Gotować na parze według przepisu. W międzyczasie śmietanę wygotować do połowy na sos. Ugotowane na parze filety wyjąć i wywar rybny dodać do śmietany. Doprawić do smaku masłem, solą i pieprzem. Roladki z soli polać sosem i natychmiast podawać.

Sposób nastawiania:

Piekarnik parowy: gotowanie na parze w 80°C, 12-14 minut.

Wskazówka: do tego pasuje ryż, ziemniaki, koper włoski lub sałata.