

Roladka z łososiem



Składniki

Kasza jaglana 0.10,3
białka, 0.010maka 0,15
serek bieluch,0,10 łosoś
kg - Mąka, biało, sól
pieprz, gałka
muszkatołowa,
bieluch,szczypiorek, łosoś
wędzony

Opis wykonania

Roladka z kaszy jaglanej i wędzonego łososa

Gotujemy kasze jaglana, studzimy, następnie łączymy z mąka, szczypiorkiem przyprawiamy, łączymy z pianą z białek, wypiekamy 20 minut 160 stopni, po wystudzeniu przekładamy serkiem łososiem i zawijamy roladke.