

Rulade cu brinza si somon

Rulade cu brinza si somon



Ingrediente :

125 g faina, 250 ml lapte, 2 oua, 250 g brinza de vaca (sau Ricotta), 300 g somon afumat, salata si rosii pentru ornat

Preparare :

Se face un aluat de clatite din faina, lapte, oua si sare. Se lasa la rece 20 de minute. Se incinge unt intr-o tigaie si se coc 4 clatite. Se pastreaza la cald. Se ungu cu brinza de vaca/Ricotta si se aseaza feliile de somon. Se ruleaza si se invelesc in folie de aluminiu. Se lasa la frigider o jumatate de ora. Se taie apoi cu un cutit ascutit fara sa se indeparteze folia. Se indeparteaza apoi folia de aluminiu si se aseaza feliile de rulada pe un platou ornat cu salata si rosii.