

Łosoś z cukinią

Eleganckie roladki z łososia i cukinii

Delikatne roladki z łososia i cukinii to prawdziwa uczta dla podniebienia i oka. Ten prosty przepis pozwoli Ci wyczarować danie, które zachwyci każdego gościa. Soczyste mięso łososia w połączeniu z delikatną cukinią tworzy harmonijne połączenie smaków, które zostaje podkreślone przez aromatyczną przyprawę Knorr.

Dla kogo?

Roladki z łososia i cukinii to doskonała propozycja dla miłośników lekkiej kuchni oraz osób ceniących sobie eleganckie, a jednocześnie proste dania. Sprawdzą się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. To także świetna opcja dla osób dbających o linię – łosoś bogaty w kwasy omega-3 w połączeniu z niskokaloryczną cukinią tworzy zdrowy i pełnowartościowy posiłek.

Na jaką okazję?

Te apetyczne roladki idealnie sprawdzą się jako wykwintna przystawka podczas eleganckiej kolacji, ale równie dobrze mogą być gwiazdą bufetu na przyjęciu. Nabite na patyczki do szaszłyków wyglądają niezwykle efektownie i zachęcają do skosztowania. To także świetny pomysł na lekki obiad w ciepły, letni dzień.

Czy wiesz, że?

Cukinia doskonale komponuje się z łososiem, ponieważ jej delikatny smak nie przytłacza, a wręcz podkreśla walory

smakowe ryby. Sparzona we wrzątku staje się elastyczna, co ułatwia zwijanie roladek, a jednocześnie zachowuje chrupkość, dodając ciekawej tekstury całemu daniu.

Dla urozmaicenia

Roladki z łososia i cukinii możesz podać z dipem na bazie jogurtu, majonezu i posiekanego koperku, który doskonale uzupełni smak dania. Możesz również eksperymentować z przyprawami – dodaj odrobinę cytryny lub limonki, aby nadać potrawie orzeźwiający charakter. Świetnym dodatkiem będzie także chrupiące pieczywo lub lekka sałatka.