

Łosoś z serkiem mascarpone w cieście francuskim

Łosoś z serkiem mascarpone w cieście francuskim

Elegancka rolada z łososia w cieście francuskim to prawdziwa uczta dla podniebienia. Soczyste kawałki łososia skropione cytryną, otulone kremowym serkiem mascarpone i słonym serem feta, wszystko zamknięte w chrupiącym cieście francuskim. Dekoracyjne paseczki na wierzchu nadają potrawie wyjątkowego charakteru, a zapach świeżego koperku i czosnku dopełnia całości.

Dla kogo?

Ta wytworna potrawa idealnie sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas przyjęcia dla przyjaciół. **Łosoś w cieście francuskim** zachwyci miłośników ryb oraz osoby ceniące sobie połączenie delikatnych smaków z różnorodnymi teksturami. Jest to danie, które zadowoli nawet najbardziej wymagających gości.

Na jaką okazję?

Rolada z łososiem doskonale sprawdzi się jako główne danie na świątecznym stole, podczas uroczystej kolacji czy niedzielnego obiadu. To również świetny pomysł na romantyczną kolację we dwoje. Podana z lekką surówką stanowi kompletny, wyważony posiłek.

Czy wiesz o tym?

Łosoś to nie tylko wyśmienity smak, ale również źródło cennych kwasów omega-3, które wspierają pracę serca i mózgu.

Mascarpone nadaje potrawie kremowej konsystencji, a ser feta wprowadza przyjemny, słonawy akcent. Połączenie tych składników tworzy harmonijną kompozycję smaków.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do masy serowej – świetnie sprawdzą się suszone pomidory, szpinak czy oliwki. Zamiast koperku możesz użyć bazylii lub tymianku. Do podania, oprócz surówki, doskonale pasuje lekki [sos](#) na bazie jogurtu z dodatkiem świeżych ziół.