

Zapiekane roladki z łososia

Zapiekane roladki z łososia – kremowa uczta dla podniebienia

Delikatne plastry łososia owinięte wokół chrupiącego ziemniaka, kremowej mozzarelli i aromatycznego suszonego pomidora tworzą wykwintne roladki, które zachwycą każdego miłośnika owoców morza. Całość zalana aksamitnym sosem na bazie Fixu Knorr nabiera niepowtarzalnego smaku podczas pieczenia, gdy sos delikatnie gęstnieje i tworzy apetyczną, złocistą skorupkę.

Dla kogo?

Zapiekane roladki z łososia to **doskonała propozycja** dla osób ceniących sobie eleganckie dania, które jednocześnie są proste w przygotowaniu. Sprawdzą się zarówno na rodzinny obiad, jak i na spotkanie z przyjaciółmi. To także świetna opcja dla osób, które chcą wprowadzić więcej ryb do swojej diety, nie rezygnując z kremowych, sycących smaków.

Na jaką okazję?

Ta *wykwintna potrawa* idealnie sprawdzi się podczas niedzielnego obiadu, romantycznej kolacji we dwoje czy przyjęcia w gronie najbliższych. Elegancki wygląd roladek i ich wyśmienity smak sprawia, że danie to będzie gwiazdą każdego stołu, niezależnie od okazji.

Czy wiesz o tym?

Łosoś to nie tylko pyszna ryba, ale również **bogate źródło kwasów omega-3**, które korzystnie wpływają na pracę serca i mózgu. W połączeniu z mozzarellą dostarczającą wapnia oraz

suszonymi pomidorami pełnymi likopenu, tworzysz danie, które jest nie tylko smaczne, ale i wartościowe dla zdrowia.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z nadzieniem roladek, dodając świeże zioła jak koper czy bazylia, a także zastępując mozzarellę innym serem, np. ricottą lub fetą. Gotowe roladki podawaj z *lekką sałatką* z rukoli i świeżych warzyw, która doskonale zrównoważy kremowy charakter dania.