



Состав:

1 лепешка армянского лаваша

100-120 г семги слабосоленой

4 крупных листа салата Айсберг

100 г сливочного (творожного) сыра типа Филадельфия

Рецепт роллов с семгой и сливочным сыром:

Листья салата Айсберг промыть и обсушить. Слабосоленую семгу нарезать тонкими длинными полосками.

Лепешку армянского лаваша разделить на 2 части. Каждый из которых намазать творожным сыром вдоль одного края на ширину, соответствующую примерно 1/3 ширины лаваша. Сверху выложить листья салата Айсберг, поверх выложить нарезанную полосками семгу. Плотнo (но аккуратно!) свернуть лаваш в виде рулета, начиная с начиненной стороны и разрезать получившийся рулет на 2-3 части.

При желании можно слегка обжарить роллы на сковороде с рифленным дном (без добавления масла) – это придаст им форму и дополнительно украсит.

Приятного аппетита!