

Рулеты с сёмгой в лаваше

Ингредиенты

- сёмга 200 грамм
- сыр сливочный 250 грамм
- укроп 1 пучок
- лук зеленый 1 пучок
- сок лимонный 1 ст.л
- лаваш армянский 1 штука

Способ приготовления рецепта рулеты с сёмгой в лаваше

- Мелко порубить зеленый лук и укроп.Сливочный сыр переложить в миску и смешать с луком, укропом и лимонным соком.Сёмгу (рыба должна быть слабосоленой) нарезать тонкими пластами.Раскатать пласт лаваша, смазать его полученной пастой из сыра, а сверху выложить плотным слоем нарезанную сёмгу. Все завернуть в рулет и нарезать на порционные кусочки. Блюдо можно подавать к столу.