

koreczki z wędzonego łososia i serka mascarpone

Doskonały starter na każde przyjęcie. Słodycz serka mascarpone i delikatność wędzonego łososia jest w tej potrawie idealnym połączeniem. Koreczki pięknie prezentują się na talerzu przybrane szczypiorkiem, kaparami i rukolą.

Składniki:



- 140 gram serka mascarpone,
- 2 łyżki kapar (odcedzonych),
- 2 łyżki poszatowanego szczypiorku,
- 1 łyżeczka świeżo wyciśniętego soku z cytryny,
- sól i świeżo mielony pieprz do smaku,
- 350 gram wędzonego łososia (24 cienkie plastry ok. 7 cm długości),
- listki sałaty rukola.

Wykonanie:

1. Mieszamy w misce widelcem serek mascarpone wraz z 1 łyżką kapar, 1 łyżką szczypiorku, dodajemy sok z cytryny oraz sól i pieprz do smaku.

2. Na każdy plaster wędzonego łososia nakładamy łyżkę masy mascarpone oraz po 2 listki sałaty rukoli. Całość zwijamy i układamy na talerzu liśćmi do góry. Każdy koreczek możemy przewiązać szczypiorkiem.

3. Talerz dekorujemy pozostałym szczypiorkiem i kaparami, a jeśli pozostanie nam masa z serka mascarpone, możemy uformować z niej małe kuleczki, które również stanowią doskonałą przekąskę:).

Smacznego!

* źródło: *The 150 Best American Recipes*