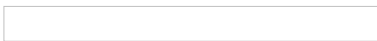


# Lososové rolky s fazolemi



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 35min , Porce: 6

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

**Autor:** notburga

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/lososove-rolky-s-fazolemi>

## Příprava

Fazole slijte a nakrájejte nadrobno. Smíchejte s barevným pepřem a malinovým octem a nechte chvíli odležet. Stačí 10 minut. Řasu rozložte na šest kusů. Na každý z nich položte plátek lososa a potřete fazolovou směsí. Sbalte do rolek a převažte pažitkou. Uložte alespoň na hodinu do lednice a podávejte.

### ▣ Tip k receptu

Pokud vám nějaká pažitka zbude, nakrájejte ji nadrobno a posypejte jí rolky těsně před servírováním. Určitě ji nedávejte dovnitř rolek. Její cibulová chuť by úplně přehlušila lososa.

## Ingredience

- 6 plátků uzeného lososa
- 1 balení mořských řas
- 1 lžíce malinového octa
- 1 malá konzerva bílých fazolí
- 1 lžíce pepře barevného
- 1 svazek pažitky

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Ryby a dary moře, Rychlovka, Labužník, Předkrm