Закуска «нежность дракона»

На 100 грамм:
Калорийность: **137,84 ккал.**
Белки: **13,44 г.**
Жиры: **8,05 г.**
Углеводы: **1,53 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/zakuska-nezhnost-drakona/

Ингредиенты:
- форель слабосолёная 250 г
- сыр мягкий - 200 гр
- зелень по вкусу 1 пучок
- салатные листья немного
- зелёный лук немного

Приготовление:
Аккуратно нарезать рыбу тонкими пластинами.
Рыбные пластины выложить внахлёст в 2 рада на пищевую плёнку или бумагу для выпекания, на них слоем сыр и листочки зелени без веточек в 1 ряд.
Свернуть рыбу с сыром рулетом и оставить в холодильнике на 1-2 часа.
Затем острым ножом разрезать рулет на кусочки и выложить на салатные листья. Украсить блюдо зеленью и перышками лука. Перед подачей охладить.