



Продукти:

180 гр пушена сьомга  
125 гр крема сирене  
6 филии черен хляб  
пресен копър и лимон за декорация

### **Начин на приготвяне:**

Намажете сьомгата с крема сиренето.

От късата страна на рибата завийте на руло, опаковайте с прозрачно фолио и оставете във фризера за 15-20 минути.

Филиите хляб нарежете на 4 малки триъгълника.

Извадете рулото от хладилника, отстранете фолиото и с остър нож нарежете на шайби с дебелина около 1 см.

Върху всяко парче хляб поставете по една шайба от рулото и украсете с клонка пресен копър и парче лимон.