

# Tunnbröd Rulo

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 6/10

Tunnbröd rulo, ince ekmeği krem peynir ve somonla sararak serin, tuzlu ve hafif dumanlı bir İskandinav kahvaltısıdır.

## Malzemeler

- 4 adet Tunnbröd
- 150 gr Krem peynir
- 150 gr Füme somon
- 0.3 demet Dereotu

## Yapılışı

- Malzemeleri ölçüp ayrı kaplara alınıp kullanılacakları malzemelerin hazırlanması için tezgahı düzenleyin.
- Geniş kaseyi hazırlayın. İçine krem peyniri ezilmesini diye karıştırın.
- Ekmeğine krem peyniri ince tabaka sürün, rulo gevşemesin.
- İçine somon ve dereotunu yerleştirin, dilimler üst üste binmesin.
- Rulosunu sıkıca sararak 2 cm dilimleyin.
- Ruloyu dilimlerken kesitlerin dağılmaması için kesim hızını yavaş tutun.
- Dilimleri dereotuyla soğuk ya da oda sıcaklığında servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği çok sıkıca sararak kesmeyi kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tunnbröd ruloyu sıkıca sararak füme somonlu kesiti dereotuyla birlikte görünür bırakın.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri