

Szalonnás lazac

Hozzávalók 4 személyre:

50-60 dkg lazac

20 dkg húsos füstölt szalonna

2 dl tejföl

só

Elkészítés:

A halat felszeleteljük. A szalonnát vékonyra szeleteljük, és mindegyikre 1-1 halszeletet teszünk. Feltekerjük úgy, hogy a szalonna legyen kívül. Megtűzzük a tekercseket. Tűzálló tálban ropogósra sütjük. A tekercseket kivesszük, és a megmaradt zsiradékot a tejföllel elkeverjük. A húsokat visszatéve átmelegítjük, de nem forraljuk.