



## Foreles rulete ar mārrotku krēmu

### Sastāvdaļas:

- 250 g foreles gaļa
- 250 g laša fileja
- 1 sīpols
- 1 ķiploks
- 1 ola
- muskatrieksts
- 50 ml saldaiss krējums
- 1 tējkarote sakapātas dilles
- 100 g sarīvēts cietais siers
- 1 ēdamkarote kausētais siers
- 2 ēdamkarotes krēmsiers
- 1 tējkarote mārrotki
- Sāls un pipari pēc garšas

### Pagatavošana:

- 1) Notīra un apcep sakapātus sīpolus un ķiplokus, līdz tie kļūst mīksti.
- 2) Blenderī samaj foreles un laša gaļu, pievieno sīpolus un ķiplokus, olu, saldo krējumu, muskatriekstu un dilles, pēc garšas sāli un piparus. Blenderē līdz izveidojas viendabīga masa.
- 3) Rīvēto sieru sajauc ar kausēto sieru. Izklāj plēvi, uz kuras izklāj foreles un laša masu vienmērīgi, pa virsu uzsmērē cietā siera un kausētā siera masu. Uzmanīgi turot aiz plēves rullē ciet, izveidojot desas formu. Kad sarullēta, galus noloka apakšā un vēlreiz ietin plēvē, lai nekas netecētu ārā.
- 4) 180°C uzkarsētā krāsnī ūdens peldē liek cepties ruleti aptuveni 15 minūtes.
- 5) Kamēr rulete cepas, samaisām krēmsieru ar mārrotkiem, pievienojam sāli un piparus.
- 6) Kad rulete ir gatava, to izņem no krāsns un ļauj atdzist, lai vieglāk sagriezt sev vēlamās gabalos.
- 7) Sagriezto ruleti liek uz uzskodu šķīvja, klāt trauciņā mārrotku krēmu. Var ēst ar sev izvēlētām piedevām kā silto, vai kopā ar grauzdētu bageti.