

# 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 Fume somon
- 0.3 demet Dereotu

## Yapılış

1. Tunnbrödlere üzerine krem peyniri ince kat halinde sürün.
2. Fume somonu ve dereotunu üstüne eşitçe paylaştırın.
3. Ekmeği sıkıca yapıştırmaya dinlendirin.
4. Ruloyu dilimleyip soğuk servis tabağına alın.
5. Soğuk olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Ekmeği çok sıkıca yapıştırmak kesmeyi kolaylaştırır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kişi baş küçük tava, yanındaaze maydanoz ve dilimlenmiş tereyağıyla geleneksel kahvaltılık.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Deniz ürünleri