**Слабосоленая семга с рукколой**

|  |  |
| --- | --- |
| C:\Users\Alena\Desktop\DSCF25712.jpg | **Ингредиенты (на 1 порцию):**   * Слабосоленая семга– 100 г * Сливочный сыр – 50 г * Помидоры черри – 60 г – 2 шт. * Цедра лимона (1 г) и сок лимона (1 ч.л.) * Руккола – 1 горсть * Оливковое масло – 2 ч.л. |

**Способ приготовления:**

Часть семги нарезаем на небольшие ломтики (можно использовать уже готовые нарезанные ломтики) и хаотично выкладываем на тарелку.

В сливочный сыр добавляем цедру лимона (порубить или трем на мелкой терке), мелко рубим также семгу и перемешиваем до однородной массы. Катаем из нее шарики.

Формируем блюдо. И приятного аппетита!