**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!