

## *Rulouri de salau cu ciuperci*

### *Ingrediente:*

*8 bucati de file de salau*

*8 ciuperci*

*80 g unt*

*sare*

*piper macinat.*

### *Mod de preparare*

*Pe fiecare bucata de peste, se aseaza cate o ciuperca, se condimenteaza cu sare si piper. Se ruleaza felia de peste in jurul ciupercii si se fixeaza cu scobitori. Rulourile se aseaza unul langa altul, intr-un vas termorezistent, se mai adauga sare, se pun deasupra bucatele de unt si se da la cuptor cca. 20 de minute.*

*Se garniseste cu orez.*