

Ruloniki z szynki z serkiem chrzanowym



Autor: **qrdej**
Przepisów: 7 Ocena: 212



> 6 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- szynka, 10 CAŁYCH PLASTRÓW
- SEREK WIEJSKI NATURALNY, 1 KUBEK
- CHRZAN ŚMIETANKOWY, OK.2 ŁYŻECZKI
- sól, DO SMAKU
- sałata, DO DEKORACJI

Sposób przygotowania:

- 1 Serek wymieszać z chrzanem i posolić do smaku.
- 2 Na każdym plastrze szynki kłaść po ok.2 łyżeczki chrzanowego serka i ładnie zrolować, aby krem nie wydostawał się z szynki.
- 3 Gotowe ruloniki ułożyć na półmisku wyłożonym sałatą.
- 4 Te ruloniki robię na każdą imprezę;po prostu moi goście nie wyobrażają sobie bez nich przyjęcia. Polecam!

Twoje notatki do przepisu: