

## Roladki dla kibica



### ZEWA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>sałata rzymska</b>	3 liść
<b>czerwonej cebuli</b>	3 plaster
<b>suszone pomidory w zalewie</b>	3 szt
<b>pomidorki koktajlowe</b>	3 szt
<b>wykałaczek</b>	6
<b>filet z indyka</b>	3 plaster

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Liście sałaty umyć i osuszyć. Plastry cebuli przekroić na pół. Suszone pomidory wyjąć z zalewy i odsączyć na papierowym ręczniku.
- KROK 2 Pomidorki koktajlowe umyć i przekroić na pół. Na desce położyć liście sałaty.
- KROK 3 Na liściach ułożyć plastry fileta z indyka, następnie czerwoną cebulę i na koniec suszone pomidory nadziewane serkiem.
- KROK 4 Wszystko zawinąć w roladki.
- KROK 5 Wbić po każdej stronie nerwu liścia wykałaczki i przeciąć wzdłuż niego roladki na pół. Na sam koniec nabić na każdą roladkę połówki pomidorków i przekąska gotowa.