

## Roladki z szynką i serem



### JULKATOMECEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ser żółty</b>	10 plastrów
<b>szynka konserwowa</b>	10 plastrów
<b>serek śmietankowy</b>	135 g
<b>szczypiorek</b>	peczek
<b>papryka konserwowa</b>	2 duże paski
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>sałata</b>	do dekoracji
<b>rzodkiewka</b>	do dekoracji

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paprykę konserwową kroimy w drobną kostkę, szczypiorek siekamy. Serek mieszamy z papryką, szczypiorkiem i doprawiamy pieprzem. Na każdy plasterk sera żółtego wykładamy szynkę i smarujemy serkiem. Roladki zwijamy w rulon i schładzamy godzinę w lodówce. Po tym czasie kroimy na ukośne kawałki. Na sałacie układamy roladki i dekorujemy plasterkami rzodkiewki.