Roladki z twarożkiem



BEATKAA153

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szynki	8 średnich plasterków
rzodkiewki	3 sztuki
ogórek	1 średniej wielkości
papryki	1/2 strąka
śmietany	2 łyżki
groszku konserwowego	1/2 puszki
Żelatyna wieprzowa Prymat	2-3 łyżeczki
sól, pieprz	1 do smaku
bulion warzywny	1/2 litra
twaróg	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa myjemy i kroimy drobną w kostkę. Szczypiorek drobno siekamy. Ser ucieramy ze śmietaną i łączymy z warzywami. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Tak przygotowany twarożek kładziemy na plasterki szynki i zwijamy w roladki. Na półmisek wysypujemy groszek. Roladki układamy na półmisku. W gorącym bulionie rozpuszczamy żelatynę wg przepisu na opakowaniu. Tężejącą galaretką zalewamy roladki. Dowolnie dekorujemy.