

Roladki z szynki nadziewane pastą jajeczną zalane galaretą :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szczypta pieprzu mielonego, 1 łyżeczka majonezu

Żelatyna wieprzowa Prymat

4 łyżeczki

rosół drobiowy

1/2 l

szynka konserwowa

3 duże plastry

jajko

3 szt.

sól

1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować jajka na twardo , obrać , rozetrzeć na miazgę z majonezem . Doprawić solą .Posmarować plastry szynki pastą jajeczną .Zwinąć ruloniki . Każdy przekroić ostrym nożem na 3 części . Ułożyć w pojemniczku. Obłożyć groszkiem i warzywami . Namoczyć żelatynę w kilku łyżkach zimnej wody i rozpuścić ją we wrzącym rosole . Doprawić rosół pieprzem .Lekko ostudzić i takim zalać delikatnie ruloniki szynki. Wstawić do lodówki do zastygnięcia .Podawać z octem , cytryną , chrzanem – jak kto lubi .