

ruloniki z szynki



SYLWACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynka konserwowa	300 gram
szparagi konserwowe	15 sztuk
jajko	6 sztuk
cebula biała	1 sztuka
majonez	1 łyżka
sól i pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi osaczamy i kroimy na pol. Cebule siekamy, solimy i odciskamy. Jajka gotujemy na twardo, obieramy, siekamy i mieszamy z majonezem i cebula. Doprawiamy solą i pieprzem. Szynkę kroimy na cienkie plasterki. Każdy plasterek smarujemy masą jajeczną, układamy połowki szparagów i ciasno zwijamy. Przebijamy wykalaczką.