

Roladki szparagowe



SAMBOLERA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szparagi	0.5 kg
łosoś wędzony plastry	100 g
szynka wieprzowa	kilka plasterki
ser salami	kilka plasterki
gęsta śmietana	1 łyżka
jogurt	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	
sól, pieprz, oregano	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szparagi umyć, obrać, odkroić zdrewniałe końce. Gotować mniej więcej 18 minut w dużej ilości wody z solą i cukrem. Osączyć.
Plasterki szynki, łososia i sera-wszystkie razem lub osobno, salami ponawijać na ostudzone szparagi. Ułożyć na talerzu.
Śmietanę, jogurt, paprykę i przyprawy wymieszać i polać powstałym sosem roladki.
Można podawać ze świeżymi listkami bazylii