

Rolada chlebowa



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

chleb tostowy	1/2 opakowania
ogórek	1 sztuka
marchewka	1 sztuka
kwaśna śmietana	1/2 szklanki
szynka wędzona	25 dag
masło	20 dag
pieczarki	5-6 sztuk
mak	do smaku
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z chleba tostowego odcinamy skórki. Na filii układamy prostokąt z chleba i smarujemy śmietaną. Przykrywamy chleb ze śmietaną kolejnym kawałkiem folii i wałkujemy lekko. Zdejmujemy folię i układamy plasterki szynki. Masło ucieramy na pulchną masę, dodajemy ogórka zielonego oraz pieczarki obrane ze skórki i pokrojone w drobną kosteczkę. Z papryki wycinamy gniazdo nasienia i również kroimy w kosteczkę, oraz ugotowaną marchewkę pokrojoną również w drobną kostkę. Wszystko razem mieszamy. Taką masę nakładamy na szynkę. Ciasto rolujemy jak zwykłą roladę. Gotową obwijamy folią i wkładamy na ok 2 godziny do lodówki. Gotową smarujemy śmietaną i posypujemy makiem. Smacznego !!