

Rolada z szynki i sera



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser żółty	30 dag
szynka	30 dag
ogórek kiszony	5-6 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser żółty wkładamy do garnka z wodą i gotujemy, aż będzie miękki ok 60-90 min. Gotowy ser rozwałkowujemy na folii. Na rozwałkowany ser nakładamy plasterki szynki jeden obok drugiego, a następnie ogórka kiszzonego. Zwijamy jak roladę i wkładamy do lodówki na 12 godzin. Gotową roladę kroimy w plasterki i podajemy jako przystawkę. Smacznego !!