

Zawijasy marszałkowskie



MONIKA191



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

20 plasterów szynki

cebula

1 gotowana marchewka

50 g oliwek

50 g żółtego sera

keczup

pomidory 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem. Następnie kroimy w kostkę cebulę, ugotowaną marchewkę, pomidory, żółty ser. Każdy plasterk szynki to jeden zawijas, który nadziewamy kawałkami warzyw, oliwek, kawałkami żółtego sera i keczupem. Po przygotowaniu odstawić na 2 godziny do lodówki. Podawać z sokiem pomarańczowym