

Ślimaczki zawijaczki



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

gotowana szynka	4 platerki
żółty ser	4 plasterki
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na plasterkach szynki ułożyć plasterki żółtego sera, zwinąć w rulon i pokroić na 3 części. Każdą część spiąć wykałaczką. Smażyć na głębokim tłuszczu przez 5 minut. Wyjąć i odsączyć z tłuszczu na papierowym ręczniku. Takie ślimaczki można też piec na grillu lub w rozgrzanym piekarniku (180-200 stopni).