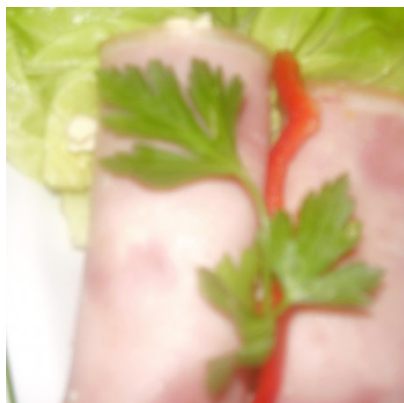


Roladki szynkowe z masą jajeczno-chrzanową



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szynki (najlepiej konserwowej, kwadratowej)	10 plastrów
jajek ugotowanych na twardo	8 szt
starty chrzan	
gęsty majonez	
. żelatyny instant na 1l. wody	1 op
Przyprawa uniwersalna kucharek., sól, pieprz mielony	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka ugotować na twardo. Obrać i zetrzeć na małych oczkach tarki jarzynowej. Dodać 1 łyżkę chrzanu, majonez (tyle, żeby związał masę). Posolić, popieprzyć do smaku. Wymieszać dokładnie i nakładać na plastry szynki. Zwijać ruloniki i układać na półmisku. Udekorować wg uznania (ja używam natki pietruszki i czerwonej papryki). W rondelku zagotować 1 l wody, dodać 1 łyżkę vegety i żelatynę, dokładnie wymieszać i zostawić do wystudzenia. Tężejącą galaretką zalać ruloniki. Odstawić do zastygnięcia. SMACZNEGO!