

Ruloniki serowe



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cienkie plastry sera żółtego	8 plastrów
szynka	8 plastrów
serek homogenizowany	1 opakowanie
śliwki w occie	1 słoiczek
natka pietruszki	1/2 pęczka
estragon	po 1 łyżeczce
oregano	po 1 łyżeczce

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serek homogenizowany dokładnie wymieszać z ziołami. Każdy plaster sera żółtego posmarować serkiem ziołowym, następnie ułożyć na nim po plasterku szynki i posmarować serkiem. Wzdłuż krótszego brzegu szynki ułożyć po 2-3 osączone śliwki z octu i delikatnie zrolować. Każdy rulonik zawinąć w folię aluminiową i schłodzić przez 2 godziny w lodówce. Przed podaniem ostrożnie usunąć folię. Podawać na półmisku udekorowane natką pietruszki.