

Ruloniki z szynki kolorowe



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

papryka czerwona	1/2 strąka
Fasolka szparagowa żółta	200 g
szczypiorek kilka gałązek	
sól	
plasterki kwadratowej szynki	6 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolkę dokładnie przebrać, opłukać, osączyć, odciąć końce.
Ugotować w osolonej wodzie, uważając aby fasolka się nie rozgotowała.
Ugotowane strąki dokładnie osączyć na sicie.
Paprykę przekroić na pół, usunąć gniazda nasienne, pokroić na paski.
Szczypiorek opłukać, osączyć.
Na każdym plasterku szynki położyć po 2 strąki fasolki i paseczek papryki.
Zwinąć, każdy rulon ozdobnie obwiązać szczypiorkiem