Roladki z farszem chrzanowo-jajecznym

SMAK_PL

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z indyka	2 sztuki
jajko	4 sztuki
Chrzan śmietankowy Smak	2 łyżki
majonez	1 łyżka
Natka pietruszki suszona Prymat	1 łyżka
Koperek suszony Prymat	1 łyżka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	szczypta
Czosnek suszony Prymat	szczypta

Do smaku:

Pieprz ziołowy mielony Prymat

szczypiorek	pęczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Jajka ugotować na twardo, ostudzić. Drobno posiekać i dokładnie wymieszać z chrzanem, majonezem oraz natką pietruszki.
2. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
3. Piersi pokroić w cienkie plasterki. Na każdy plaster nałożyć odrobinę farszu i zawijać formując roladki.
4. Każdą roladkę można przewiązać szczypiorkiem, przed podaniem schłodzić.