

Roladki z szynki

Co kupić?

- 8 dużych plastrów szynki gotowanej
- 8 ogórków małosolnych
- 1 czerwona papryka
- 200g rukoli (lub innej sałaty)
- 100g serka śmietankowego
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Paprykę umyj i pokrój w paseczki.
2. Rukolę umyj i osusz za pomocą ręcznika papierowego.
3. Plasterki szynki posmaruj cienką warstwą serka śmietankowego, posyp solą i pieprzem.
4. Na wierzchu ułóż rukolę (aby trochę wystawała poza szynkę), paski papryki (też mogą lekko wystawać) oraz ogórki.
5. Szynkę zwiń w roladki.
6. Gdyby roladki się rozwijały, można spiąć je wykałaczkami.