

Pikantne roladki z cukinii i szynki

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

pyszne i zdrowe

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 8 PLN

Potrzebne składniki:

- jajka ugotowane na twardo - 4 szt.
- pęczek dymki -
- majonez - 4 łyżka(i)
- pieprz mielony - szczypta(y)
- sos Worcester - 1 łyżka(i)
- cukinia - 1 szt.
- szynka - 10 dag
- szczypiorek do przewiązania -
- jajka - 2 szt.
- rzeżucha do ozdoby -

Etapy przyrządzania:

1. Jajka przekroić na kawałki i przełożyć do miski. Dymkę posiekać i połączyć z jajkami. Dodać majonez, wymieszać. Doprawić solą i sosem orcester. Odstawić do lodówki na godzinę. Cukinię pokroić w długie cienkie plastry. Paski obgotować w osolonej wodzie przez 2 minuty. Wyjąć i odstawić, aby ostygły. Szynkę pokroić w paski. Na plasterku cukinii położyć pasek szynki, dodać masę z jajek i zawinąć. Szczypiorkiem przewiązać roladki.

Jak podawać?

ozdobione ugotowanym na twardo jajkiem i ozdobione rzeżuchą.