

Roladki szynkowe z kremem chrzanowym i jajkami

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



nieodzowne na świątecznym stole, będą smacowym dopełnieniem tradycyjnej święconki.

Czas przygotowania: 35 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Szynka konserwowa - 16 plastrków
- Śmietana kremówka - 6 łyżka(i)
- Sól - 1/4 łyżeczka(i)
- Starty chrzan - 2 łyżka(i)
- Sok z pomarańczy - 1 łyżka(i)
- Jajka - 4 szt.
- Liście sałaty -
- Pomidor - 1 szt.
- Czerwona papryka - 1 szt.
- Natka pietruszki -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Jajka ugotować na twardo, ostudzić i obrać ze skorupki. Następnie przekroić wzdłuż na pół i każdą połówkę owinąć plasterkiem szynki.
- 2.** Śmietanę ubić z solą, wymieszać z chrzanem i sokiem z pomarańczy. Tak przygotowanym kremem posmarować resztę plasterków szynki i zwinąć w rożki
- 3.** Roladki szynkowe ułożyć na przemian na liściach sałaty, udekorować rozetką majonezu, papryką oraz listkami natki. Całość przybrać częściami pomidora i gałkami natki pietruszki