



TAJEMNICE BELFASTU

Roladki z szynki z serem białym

SKŁAD DRUŻYNY:

szynka szeffa

1/2 kostki twarogu

5 suszonych pomidorów

1 szczypiorek

majonez

sól, pieprz

TAKTYKA:

- 1. Twaróg rozdrabniamy z dwiema łyżkami majonezu.*
- 2. Dodajemy drobno pokrojone wcześniej suszone pomidory i szczypiorek, całość doprawiamy solą i pieprzem do smaku.*
- 3. Folię spożywczą rozkładamy na blacie.*
- 4. Z jednej strony każdego plasterka odcinamy ciemne brzegi szynki.*
- 5. Kładziemy plasterki szynki, tak aby nieodcięte brzegi plasterków znajdowały się w środku.*
- 6. Nakładamy twarożek.*
- 7. Za pomocą folii spożywczej zawijamy roladę.*
- 8. Wstawiamy do schłodzenia na 60 minut.*
- 9. Aby roladki mogły stać, całą roladę kroimy na przemian: raz prosto, raz pod kątem.*

POZIOM TRUDNOŚCI:

 *łatwy*

CZAS PRZYGOTOWANIA:

 *ok. 20 minut*

JOKER ZESPOŁU:

Szynka szeffa JBB

