

Roladki z szynki

Składniki:

30 dag szynki konserwowej w plastrach

20 dag sera feta

0,5 szklanki majonezu

4 posiekane korniszony

1 łyżka żelatyny

2 łyżki posiekanych

ulubionych ziół

pieprz



Sposób wykonania:

Żelatynę namoczyć w 4 łyżkach zimnej wody. Gdy spęcznieje, cały czas mieszając podgrzewać aż się rozpuści. Połączyć z ugniecioną fetą, majonezem, ziołami, ogórkami.

Doprawić pieprzem. Na folii spożywczej ułożyć plasterki szynki tak, aby lekko nachodziły na siebie. Posmarować masą serową. Zwinąć i chłodzić w lodówce ok. 1,5 godziny.

Przed podaniem odwinąć z folii i pokroić w krążki.

Roladki można też przygotować z twarożkiem chrzanowym. Udekorować.

Wykonała: **Natalia Pawłowska kl. I THŻ**