



RULONIKI Z SZYNKI NADZIEWANE PASTĄ JAJECZNĄ

SKŁADNIKI:

5 jajek
1 opakowanie szynki Basiuni Sokolów
1 pęczek szczypiorku
1 łyżeczka musztardy
3-4 łyżki majonezu
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Jajka ugotować na twardo, wystudzić, obrać i pokroić w małą kostkę lub zetrzeć na tarce. Przełożyć do miski. Szczypiorek drobno posiekać.
2. Do jajek dodać posiekany szczypiorek (1 łyżkę zieleniny odłożyć do dekoracji), musztardę i majonez. Pastę dokładnie wymieszać, po czym doprawić solą i pieprzem do smaku.
3. Plasterki szynki posmarować pastą jajeczną i zwinąć, tworząc ruloniki. Przed podaniem potrawę udekorować szczypiorkiem i odrobiną pieprzu.