



WIELKANOCNE ROLADKI

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie szynki Sokołowskiej Kruchej Sokolow
- 2 łyżki twarogu sernikowego
- 2 łyżki serka śmietankowego kanapkowego
- 3 łyżki orzeszków ziemnych
- 1/2 mango
- 1 cebula czerwona
- 2/3 szklanki groszku mrożonego
- sól, mielone płatki chili

PRZYGOTOWANIE:

1. Twaróg połączyć z serkiem śmietankowym.
2. Mango i cebulę pokroić w drobną kostkę. Groszek gotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Orzeszki drobno posiekać i uprzyżyć na suchej patelni.
3. Plastry szynki wyjąć z opakowania. Na dużej desce rozłożyć po dwa plastry tak, aby na siebie nachodziły dłuższym bokiem i osuszyć je przykładając listek ręcznika papierowego. Osuszone plastry pokryć połową masy serowej, obsypać mielonymi płatkami chili oraz solą. Wyłożyć połowę ilości przygotowanego mango, cebuli, orzeszków oraz groszku. Całość ściśle i jednocześnie delikatnie (uważając aby nie porwać szynki) zawinąć w roladę i pokroić bardzo ostrym nożem na plasterki. Wyłożyć na deskę/półmisek. Czynność powtórzyć z dwoma pozostałymi plastrami.