



przepisy.pl

# Rolady z cykorii i szynki

 15 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- pieprz
- sól
- mleko - 0.5 szklanek
- mąka - 2 łyżki
- masło - 35 gramów
- cykorcia - 4 sztuki
- szynka gotowana - 4 plastry
- utarty ser gouda - 100 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Przez 3 minuty wycięte w głąb cykorcie blanszuj w osolonym wrzątku. Po tym czasie przelej je wodą i osącz.
2. Roztop masło na patelni dodaj mąki i podsmażaj je dolewaj mleka.
3. Rozpuść ser na małym ogniu i dodaj go dosypując soli i pieprzu.
4. Szynką owiń cykorię i poukładaj na brytfance.
5. Przed włożeniem do piekarnika polej je sosem serowym i piec przez około 15 minut w temperaturze 200 stopni.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)