



przepisy.pl

## Rożki z szynki z sałatką jajeczną pod delikatną galaretką



 30 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- jajka ugotowane na twardo - 5 sztuk
- Majonez Hellmann's Babuni** - 5 łyżek
- szynka konserwowa - 200 gramów
- ogórki konserwowe - 3 sztuki
- por biała część - 1 sztuka
- groszek konserwowy - 100 gramów
- chrzan ze śmietaną - 2 łyżki
- szczypiorek - 1 pęczek
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- cykorii - 2 sztuki
- żelatyna - 1 łyżeczka

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

### Sposób przygotowania:

1. W garnku zagotuj pół litra wody dodaj kostkę rosołową i żelatynę (około 10g). Całość mieszaj dokładnie aż żelatyna się rozpuści (uwaga nie gotuj ponownie). Wywar na koniec przecedź przez drobne sito odstaw do ostygnięcia.
2. Jaja zetrzyj na tarce i połącz z majonezem, odcisniętym chrzaniem, pokrojonymi w kostkę ogórkami, groszkiem konserwowym oraz posiekany szczypiorkiem i pokrojonym w drobną kosteczkę porem. Całość dokładnie wymieszaj – opcjonalnie dopraw do smaku szczyptą soli i pieprzu.
3. Z szynki wywiń równy rożek i umieść w nim sałatkę. Szynkę ułóż na liściu cykorii i połóż na talerzu. Całość wstaw do lodówki aby się schłodziła. Na koniec zalej delikatnie ścinającą się galaretką. Całość włóż ponownie do lodówki.

---

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)