



Ruletki rzeźnika

przepisy.pl

 30 minut  3 osoby  Średnie

Składniki:

- 6 pszennych tostów
- 2 łyżki majonezu Hellmann's - 2 łyżki
- 6 liści sałaty
- 6 plasterów gotowanej szynki
- 6 pędów bambusa (ze słoika)
- serek Rama Creme Bonjour łagodny
- kielki rzeżuchy, rzodkiewki lub lucerny do obtoczenia ruletek długi szczypiorek do związania

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

Sposób przygotowania:

1. Ważnym składnikiem ruletek jest majonez. Pamiętaj, że jest on po prostu rodzajem kleju, który łączy pieczywo, sałatę i szynkę. Dlatego smaruj raczej cienko, inaczej przy każdym kęsie fontanna majonezu wyląduje ci na ubraniu.
2. Tosty pokrój ze skórki, cienko je rozwałkuj. Posmaruj majonezem, przykryj liściem sałaty. Ponownie posmaruj majonezem i przykryj szynką. Na brzegu każdego tosta ułóż pęd bambusa, zwiń w rulonik (jak sushi maki). Część ruletek posmaruj serem i wyturlaj w kielkach, pozostałe zwiąż szczypiorkiem (szczypiorek musi być zblanszowany, wtedy można nim wiązać jak sznurkiem).

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl