



przepisy.pl

Szynka zawijana z serem na gorąco, z dodatkiem korniszona

 30 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- szynka - 200 gramów
- Sos do Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 sztuka
- ser żółty - 200 gramów
- ogórki korniszony - 150 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Korniszona podziel na cztery równe paski.
2. Następnie dopasuj rozmiar sera i szynki (ser może być ewentualnie trochę większy od szynki). Połóż ser, następnie na niego szynkę i korniszona, a całość zawiń.
3. Roladki włóż do dużego naczynia żaroodpornego. Zapiekaj do momentu, gdy ser zacznie się delikatnie rozpuszczać.
4. Sos w słoiku Spaghetti Bolognese podgrzej w rondelku i polej nim roladki. Podawaj. Rada: Do takich roladek możesz dodać także pomidory i makaron.

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