



przepisy.pl

Szynkowe roladki zawijane z kremem chrzanowym i jajkami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- szynka konserwowa - 16 plastrów
- Sos sałatkowy koperkowo-zielony Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana kremówka - 6 łyżek
- starty chrzan - 2 łyżki
- jajko - 4 sztuki
- mix sałat - 1 szklanka
- szczypior - 1 pęczek
- woda - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- natka pieruszki - 1 pęczek
- cytryna - 0.5 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo, przestudź i obierz ze skorupki. Rozkrój je wzdłuż na połówki. Owiń każdą plasterkiem szynki.
2. Osiem plastrów szynki posmaruj przygotowanym kremem i owiń nimi połówki jajek.
3. Śmietanę ubij na sztywno, dodaj chrzan, posiekany szczypior, sok z cytryny oraz pieprz (część pozostaw do dekoracji) i 1/2 opakowania Knorr. Całość dobrze wymieszaj.
4. Pozostałe plastry szynki zwiń w rożki i napełnij chrzanowym kremem.
5. Pozostałą część sosu Knorr rozmieszaj z wodą, oliwą oraz posiekaną natką.
6. Na środku półmiska ułóż sałatę. Dookoła poukładaj zawinięte w szynkę jajka oraz rożki z kremem.
7. Całość skrop przygotowanym sosem i udekoruj szczypiorem.

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