

---

# Rolada szynkowa

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1082 razy.

Kuchnia węgierska

4 jaja

2 łyżki mąki

3 łyżki utartego parmezanu

100 g drobno pokrojonej wędzonej szynki

5 łyżek kwaśnej śmietany

Białka ubić na sztywną pianę i wymieszać z 3 żółtkami, potem dodać utarty parmezan, 2 łyżki kwaśnej śmietany i mąkę. Usmażyć na natłuszczonej patelni i zsunąć na deskę posypaną utartym parmezanem. Drobno pokrajaną szynkę wymieszać z 1 żółtkiem i 3 łyżkami kwaśnej śmietany i masą tą pokryć powierzchnię omletu. Omlet zwinąć w rulonik i pokroić na krążki grubości palca. Podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD