
Ruloniki z szynki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2711 razy.

30 szt. Czas przygotow. 20 min.

300 g szynki konserwowej,

6 jaj,

100 g cebuli,

15 szparagow,

15 korniszonow,

1 lyzka majonezu,

sol, pieprz biały.

1. Szparagi i korniszony wyjac ze sloikow, dobrze osaczyc na sicie, przekroic

poprzecznie na polowe.

2. Cebule obrac, umyc, drobno pokroic w kostke, lekko osolic. Po 5 min odcisnac

sok.

3. Jaja umyc, ugotowac na twardo, ostudzic, obrac. Wyjac zoltka, rozkruszyc na

male kawalki. Bialka drobno posiekac, wymieszac z zoltkami, cebula i majonezem. Doprawic do smaku sola i pieprzem.

4. Szynke pokroic na cienkie plasterki, nastepnie kazdy plasterek przekroic

wzdłuż krotszego boku na 4 czesci rownej wielkosc.

5. Kawalki szynki posmarowac masa jajeczna, ulozyc kawalek szparaga i korniszona, zwinac ciasno, przekluc wykalaczka. Ruloniki z szynki mozna przybrac

drobno pokrojonym szczypiorkiem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 36.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)