

ROLADA Z SZYNKI Z PAPRYKĄ I SZCZYPIORKIEM

Składniki:

- 30-35 dag szynki konserwowej w plastrach
- 1 papryka czerwona
- pęczek szczypiorku
- 6-8 pieczarek konserwowych
- 200 g serka homogenizowanego kanapkowego naturalnego
- 4 łyżki majonezu
- 1 łyżka żelatyny
- 4 łyżki zimnej wody
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Żelatynę mieszamy z wodą ,odstawiamy na kilka minut do napęcznienia,paprykę,pieczarki i szczypiorek kroimy drobniutko.Na folii aluminiowej rozkładamy prostokąt z szynki (ok 40-30 cm),szynkę układamy tak ,żeby nachodziła odrobinę na siebie brzegami.

żelatynę wstawiamy na ok 10 sekund do mikrofalni żeby się rozpuściła.W misce mieszamy nadzienie:paprykę,pieczarki,szczypiorek,serek i majonez,doprawiamy solą i pieprzem do smaku,do rozpuszczonej żelatyny dodajemy dwie łyżki nadzienia i mieszamy żeby zahartować żelatynę i wlewamy wszystko z powrotem do reszty nadzienia,mieszamy,odstawiamy na ok 5 min ,żeby zaczęło gęstnieć i rozsmarujemy na szynce,zwijamy roladę wzdłuż dłuższego boku ,na końcu owijamy w folię aluminiową dookoła i wstawiamy do lodówki do stężenia najlepiej na całą noc.

Kroimy na drugi dzień w ok 1 cm plastry i podajemy