

www.SztukaKulinarna.pl

Roladki z jaj

ilość porcji **4** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
4	szt	jajko	ugotowane na twardo
1		rzodkiewka	
1		szczypiorek	
4	łyżki	majonez	
1	łyżeczki	sos sojowy	
1	łyżeczki	musztardy	
10	szt	liść laurowy	
		sól.	

Przepis Rzodkiewki pokroić w plasterki, część odłożyć. Jaja oraz szczypior bardzo drobno posiekać. Rozdrobnione składniki wymieszać z musztardą, dwiema łyżkami majonezu, sosem sojowym, ewentualnie doprawić solą. Liście sałaty umyć, osuszyć. Na każdy nałożyć trochę przygotowanej masy, zwinąć rulon. Oblać roladki pozostałym majonezem, przybrać plasterkami rzodkiewki. Składniki

4 jaja ugotowane na twardo, po pęczku rzodkiewki i szczypiorku, 4 łyżki majonezu, łyżeczka sosu sojowego lub płynnej przyprawy do zupy, łyżeczka musztardy, 8-10 liści sałaty, sól.