

# Rulada de branza cu parizer/salam

## Ingrediente


Branza de vaci - 0.5 kilograme


Ceapa verde - 2 legaturi

Ou fiert - 5 buc

SarePiperMargarina - 1 buc

Salam - 1 kilogram

 20 de minute

 10 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Tocam parizerul/salamul si il amestecam cu sare si piper dupa gust, precum si cu 1/3 unt sau margarina Rama.
2. Tocam branza si o amestecam cu unt sau margarina si sare si piper dupa gust; amestecam branza cu o legatura de ceapa verde tocata .
3. Ouale taiate si amestecate cu unt sau margarina, sare si piper dupa gust.
4. Se intinde intai pe o folie parizerul macinat, apoi ouale, dupa care amestecul obtinut dintre branza si ceapa; se ruleaza ca si salamul de biscuiti, se pune la frigider, urmand ca apoi sa se serveasca ca si felii de aperitiv .

*Pofta buna!*

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>