



Rulouri de jambon cu branza



Ingrediente

Arpagic - 1 lingura
Branza de vaci - 100 de grame
Piper - 1 varf
Smantana - 100 de grame
Suc de lamaie - 1 lingura
Ulei de masline - 2 linguri
Jambon crud - 6 felii

 15 minute

 3 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Se amesteca branza, smantana, uleiul de masline si sucul de lamaie. Se incorporeaza arpagicul verde taiat fin si piperul si se amesteca bine.
2. Se taie feliile de jambon crud in doua. Se repartizeaza omogen amestecul si se ruleaza. Se servesc proaspete.

Pofta buna!

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