



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