

Zapiekane plastry szynki

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Zapiekane plastry szynki

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 0.5 kg mięsa mielonego - 10 plasterków szynki konserwowej - 20 dkg sera żółtego - sos pomidorowy - sol -

Etapy przyrządzania:

- 1.** mięso podsmażyć z przyprawami, dodać sos pomidorowy. Odstawić do lekkiego ostygnięcia. W międzyczasie nasmarować blaszkę tłuszczem. Rozłożyć szynki, na każdej położyć trochę farszu, posypać serem i zawinąć ruloniki. Po zawinięciu ułożyć na blaszce i posypać resztą startego sera. Zapiekać ok 15 min.

