

Roladki szynkowe z kremem chrzanowym i jajkami

Roladki szynkowe z kremem chrzanowym i jajkami

Delikatne plastry szynki owinięte wokół kremowego nadzienia chrzanowego i połówki jajek tworzą elegancką przekąskę, która zachwyci każdego gościa. Te **roladki szynkowe** to prawdziwa uczta dla podniebienia – połączenie kremowej tekstury, delikatnego mięsa i wyrazistego smaku chrzanu.

Dla kogo?

Roladki szynkowe z kremem chrzanowym to doskonała propozycja dla osób ceniących *szybkie, a jednocześnie efektowne przekąski*. Sprawdzą się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Dzięki prostemu wykonaniu i efektownemu wyglądowi zachwycą nawet najbardziej wymagających gości.

Na jaką okazję?

Ta przekąska idealnie sprawdzi się podczas **świątecznego brunchu**, wielkanocnego śniadania czy uroczystego przyjęcia. Roladki można przygotować z wyprzedzeniem, co czyni je doskonałym wyborem na bufet lub kolację, gdy chcesz mieć więcej czasu dla swoich gości.

Czy wiesz o tym?

Chrzan, główny składnik kremu, ma nie tylko wyrazisty smak, ale również **właściwości zdrowotne**. Zawiera związki siarkowe, które wspierają odporność organizmu. Dodatek soku z pomarańczy nie tylko równoważy ostrość chrzanu, ale również wzbogaca

przekąskę o witaminę C.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami szynki – od delikatnej drobiowej po bardziej wyrazistą wędzoną. Krem chrzanowy można wzbogacić o *posiekany koperek* lub szczypiorek dla świeżego akcentu. Zamiast majonezu możesz użyć jogurtu greckiego do dekoracji, uzyskując lżejszą wersję tej apetycznej przekąski.