

Roladki jajeczne



Składniki

1 szt. - Jajko
2 łyżka - Mąka
2 łyżka - Mleko
1 szczypta - Sól
1 szczypta - Pieprz
4 szt. - Pomidory suszone
20 szt. - Kiełki (u mnie
kapusty)
10 szt. - Kapary
5 dkg - Żółty ser
1 łyżeczka - Masło
klarowane

Opis wykonania

Są piękne, pyszne, szybkie i nadają się na przekąskę, ale również jako uzupełnienie dania głównego.

Wymyśliłam je gdy miałam ochotę zjeść coś ładnego

A TERAZ DO DZIEŁA!

W misce rozbełtaj jajko, dodaj mąkę, mleko i wymieszaj. Dodaj sól i pieprz.

Na patelni rozgrzej masło, wylej masę jajeczną. Obróć na drugą stronę. Idealna byłaby kwadratowa patelnia, jeśli jej nie macie (tak jak my nie miałyśmy) to można okroić.

Omlet studzimy, kroimy długi prostokąt. Kładziemy na niego ser, suszony pomidor, kapary, kiełki i rolujemy. Spinamy wykałaczką.

PS. SUPER NA ZIMNO I NA CIEPŁO :)