



## Tostowe roladki


 Bożena1960

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 5 porcji

### Składniki:

szynka - 5 plaster

ser żółty starty na tarce o dużych oczkach - - kawałek

serki do smarowania (trójkąty) - 2 trochę

chleb tostowy kromek - 5 szt.

jajka rozbełtane - 2 szt.

mleko do jajek - 5 łyżka

bułka tarta do panierowania - 250 g

olej do smażenia - 250 ml

### Dodatkowe info:

Dzisiaj chleb tostowy w roli głównej. Przepyszne roladki z serkiem topionym, szynka oraz starty żółtym serem. Takie roladki polecam na spotkania rodzinne, imprezy okolicznościowe, pożywne śniadanie czy ciepłą kolację. Smacznego

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Przygotować składniki.

**KROK 2:** Z kromek chleba tostowego odkroić skórki z dwóch boków, następnie kromki rozwałkować. Każdą posmarować delikatnie serkiem do smarowania, nałożyć na każdą plasterkę szynki i posypać żółtym startym serem.

**KROK 3:** Zwinąć w roladki.

**KROK 4:** Obtaczać w rozbełtanych jajkach z dodatkiem mleka i soli i na koniec panierować w bułce tartej.

**KROK 5:** Smażyć na rozgrzanym oleju z każdej strony.

**KROK 6:** Po usmażeniu odsączyć na ręczniku papierowym przełożyć na półmisek i zjadać.

**KROK 7:** Gotowe roladki można podawać.