Wege roladki z szynki :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- Wędlina sojowa (u mnie o smaku salami) - 2 plaster
- Tofu marynowane - kostka
- Papryka - 1/2 szt.
- Szparagi - kilka
- Jogurt - trochę
- Natka pietruszki - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Składniki podane są orientacyjne, bowiem ich ilość zależy od tego jak dużo chcecie przygotować takich roladek :)

Szparagi lekko uparować lub ugotować do średniej miękkości (ok. 10 minut).

KROK 2: Paprykę pokroić w paski, tofu w plasterki średniej grubości.

KROK 3: Na wędlinie układamy wymienione składniki, zawijamy, przekuwamy wykałaczką i pieczemy w naczyniu żaroodpornym przez 15 minut w 150*. Ciepłe możesz polać jogurtem, oprószyć pietruszką, koperkiem.