

## Šunkine roladice s šampinjoni



Foto: Andrea Miksch

### Priprava:

Čebulo in šampinjone nasekljamo na kocke ter popražimo na vročem olju, da dobi čebula zlatorumeno barvo. Nato dodamo nasekljane bučke, papriko in jajci. Začinimo s soljo, poprom in hrenom. Na koncu primešamo jogurt in skuto.

Maso namažemo na rezine šunke ter zavijemo v ruladice.

### Nasvet:

K jedi se odlično poda polnozrnatna francoska štruca.

**Čas priprave:** 5 do 15 min

**Težavnost:** Kuhar začetnik

**Vrsta menija:** piškoti in sladkarije

**Lastnosti:** nizka vsebnost histamina

### Sestavine za 4 porcije:

- 8 rezin šunke
- 2 žlici jogurta
- 150 g šampinjonov
- 1 čebula
- 1 žlica sončničnega olja
- 60 g bučk
- 1/2 paprike (rdeče)
- 2 jajci (trdo kuhana)
- 1 žlico hrena (ribanega)
- 100 g skute
- zeliščna sol
- poper