

## **RULONY Z SZYNKI Z MUSEM Z AWOKADO**

### składniki:

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 1 czerwona cebula
- 1 owoc awokado
- 1 kopiastra łyżka drobno utartego żółtego sera
- pieprz cayenne
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1 kopiastra łyżka majonezu
- 12 niezbyt grubych plasterków gotowanej szynki
- zielenina (np. szczypiorek) do przybrania

Obrane jajka kroimy wzdłuż na połówki, wyjmujemy żółtka i rozcieramy je z drobno posiekaną cebulą, miąższem awokado, serem i szczyptą pieprzu. Gdy mu będzie jednolity i puszysty, dodajemy sok z cytryny i majonez. Masa powinna mieć lekko pikantny smak. Masa napełniamy białka, formując zgrabne kopczyki. Każdą połówkę owijamy plasterkiem szynki, można związać szczypiorkiem. Układamy na półmisku i dekorujemy zieleniną.