

## Roladki z pieczywa tostowego.

### Składniki:

- chleb tostowy  
(na osobę 2 kromki);
- ser żółty; szynka  
konserwowa; boczek  
wędzony (tyle ile jest  
tostów);
- papryka czerwona;
- zioła prowansalskie.



Chleb tostowy delikatnie rozwałkować wałkiem żeby kromki zrobiły się cienkie.

Paprykę pozbawić gniazd nasiennych i pokroić w słupki.

Na każdą kromkę wyłożyć plaster żółtego sera, szynki konserwowej, jeden lub dwa słupki papryki, posypać ziołami prowansalskimi i zwinąć w roladkę. Każdą zwiniętą kromkę chleba owinać plastrem wędzonego boczku i spiąć wykałaczką.

Piec w piekarniku nagrzanym do 190 stopni przez około 10-15 minut (do momentu aż się zrumienią).