

2. Šunková roláda

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 plátků šunky

0,12 másla

žervé nebo lučina

3-4 trojúhelníčky sýra

trocha křenu

1 pomeranč

alobal.

Postup

Rozložíme si alobal a na něj poklademe vedle sebe plátky šunky tak, aby se mírně překrývaly. Připravíme si pomazánku z másla, žervé, sýrů a křenu, můžeme trochu přisolit. Pomazánku namažeme na rozprostřenou šunku. Oloupeme pomeranč a jednotlivé měsíčky poklademe doprostřed za sebou na pomazánku. Pak pomocí alobalu svineme do rolády a zabalenou v alobalu ji dáme do lednice. Když ji rozbalíme, pokrájíme na malé řezy a na talíři ozdobíme čerstvou zeleninou.