

# Pařížský chlebíček

Kategorie: Studená jídla

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

0,12 l vývaru z masa nebo masoxu

50 g másla

100 g šunky

50 g uherského salámu

30 g eidamu

1 vejce

1 veka

sůl

## Postup

Do mixéru nalijeme vývar a po kouskách přidáváme máslo, nakrájenou šunku, salám a kostičky sýra. Mixujeme nahrubo asi 3 minuty. Směs vyjmeme, zamícháme do ní nahrubo rozsekané vařené vejce. Veku v polovině rozkrojíme a vydlabeme. Část vydlabané střídky rozmělníme a vmícháme do nádivky, osolíme a veku naplníme. Zabalíme do alobalu a necháme zchladnout. Před podáváním krájíme tenké příčné plátky.