

Šunkové medailonky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Šunka 250 g
- Máslo 200 g
- Šlehačka 300 ml
- Vejce 4 ks
- Křen 2 lžička
- Jablka 3 ks
- Mandle 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Šunku na jemno umeleme na masovém mlýnku a utřeme se změkklým máslem do pěny. Opatrně vmícháme šlehačku. Vejce uvaříme natvrdo, necháme vychladnout a vyjmeme žloutky, které utřeme s nastrouhaným křenem. Obě směsi necháme odstát v chladu, a pak spolu smícháme. Jablka nakrájíme na silnější kolečka, odstraníme jádřinec a nastrčíkame na ně šunkový pěnu. Ozdobíme oloupanými mandlemi. Podáváme jako jednohubky.