

Nadívaná šunka

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- šunka 250 g
- pečivo 250 g
- mléko 0.5 dl
- rukola 80 g
- vejce 2 ks
- máslo 1 lžíce
- vejce 3 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Syrové

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rukolu spaříme v osolené vodě a necháme odkapat. Pečivo nakrájíme na kostky, vložíme do mísy, zalijeme mlékem a opatrně promícháme. Polovinu šunky nakrájíme na čtverečky. K namočenému pečivu přidáme lehce pokrájenou rukolu, 2 syrová vejce, nakrájenou šunku, máslo a podle chuti osolíme. Pak vmícháme prosátou mouku a směs necháme odpočinout.

Na pracovní plochu si rozprostřeme asi 50 cm dlouhý pruh potravinářské fólie. Rozložíme na ni zbylé plátky šunky tak, aby se lehce překrývaly. Potřeme je třetinou připravené směsi, poklademe půlkami oloupaných vajec a zakryjeme zbylou směsí. Fólii stočíme a celou roládu důkladně ovážeme

provázkem. Konce folie zavážeme.

Roládu vložíme do velkého hrnce s vroucí osolenou vodou a vaříme 30 minut. Vyjmeme ji z vody a necháme prochladnout. Pak ji opatrně rozbalíme, nakrájíme na plátky a podáváme s pečivem.

Poznámka:

šunka nakrájená na plátky vejce 3 natvrdo a 2 syrová