

Šunka s krémovou omáčkou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- schwarzwaldská šunka 300 g
- sýr feta 120 g
- kozí mléko 1 dl
- směs listových salátů 80 g
- olivový olej 0.8 dl
- smetana ke šlehání 2 lžička
- ocet sherry 1 lžíce
- dijónská hořčice 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mixéru nalijeme kozí mléko, smetanu, ocet a olivový olej. Přidáme rozdrobenou fetu a hořčici a vše rozmixujeme na hladkou krémovou omáčku.

Plátky šunky rozdělíme na čtyři talíře. Do středu dáme opané a odkapané salátové listy a kolem dokola každou porci přelijeme připravenou studenou omáčkou.

Nakonec každou porci ozdobíme rozdrobenou fetou, pokapeme olivovým olejem a ihned podáváme

Poznámka:

směs listových salátů - polníček a frisée