

Maršálská šunka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- olej 20 g
- vepřový mozeček 250 g
- šunka 4 ks
- vejce 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na vymaštěnou misku vložíme plátky šunky. Mozeček omyjeme, odblaníme, nakrájíme a položíme na každý plátek šunky tak, abychom mohli doprostřed vyklopit čerstvé syrové vejce. Osolíme pouze mozeček, vejce opepříme, misku vložíme pod gril a grilujeme 3 minuty. Hotovou šunku uložíme do teplé misky a ozdobíme listem hlávkového salátu a čtvrtkami rajčat a petrželkou.