

Pečená šunka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jarní cibulka 1 svazek
- červená řepa 100 g
- strouhaný eidam 100 g
- strouhaný křen 50 g
- máslo 3 lžíce
- mletá sladká paprika 1 lžička
- šunka 200 g
- vejce 2 ks
- zakysaná smetana 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Červenou řepu i s kořínky omyjeme a uvaříme doměkka. Necháme ji vychladnout a oloupeme. Pak ji nakrájíme na malé kostičky nebo hranolky. Cibulku omyjeme a pokrájíme nadrobno. Nastrouhaný sýr smícháme se zakysanou smetanou, přidáme 2 vejce a vše vidličkou dobře rozmícháme. Ochutíme solí, pepřem a mletou paprikou. Každý plátek šunky potřeme ochucenou zakysanou smetanou a posypeme nakrájenou červenou řepou. Šunku dobře zabalíme (můžeme ji spíchnout párátkem) a jednotlivé rolky vložíme do máslem vymazané zapékací mísy. Vše přelijeme zbytkem smetany, posypeme cibulkou a dáme do trouby, zapékáme 15-20 minut. Zapečenou šunku rozdělíme na talíře a posypeme strouhaným křenem, obložíme listy salátu.

