

Šunkové roličky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mleté maso (mix vepřového a hovězího) 500 g
- starší houska 2 ks
- trocha mléko 1 ks
- vejce 1 ks
- česnek 2 stroužek
- koření na mleté maso 1 ks
- zauzená šunka 150 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso připravíme a ochutíme, jako když děláme karbanátky. Na každý plátek šunky dáme lžici mletého masa, stočíme dva k sobě a spojíme párátky. Opečeme na pánvi a pak zapečeme v troubě 30 minut.