

Šunkové rolky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mleté maso 500 g
- trocha oblíbené koření 1 ks
- šunkový salám 200 g
- tvrdý sýr 150 g
- trocha sladký kečup 1 ks
- trocha bazalka 1 ks
- smetana na vaření 12% 250 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso okořeníme podle vlastní chuti – vegetou nebo třeba grilovacím kořením. Vytvoříme válečky, každý zabalíme do plátku šunkového salámu a jeden vedle druhého vyskládáme do zapékací misky.

Zasypeme nastrohaným sýrem. Ve smetaně rozmícháme asi 3 lžice kečupu, trochu bazalky a rolky smění polijeme. Pečeme přibližně 40 minut.