

Točené sendviče

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Uzená šunka 500 g
- Měkké máslo 100 g
- Hořčice 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Kanada

Počet porcí: 4

Postup:

1. Nachystat si pomazanku: V robote se sekacími noži, nebo v mixeru rozmixovat šunku (nebo tunaka, nebo lososa) s 2/3 masla (nebo kremoveho syru s majonezou). Zbyvajici 1/3 masla (syru/majonezu) smíchat s horčicí.
2. Odkrajet kurku z chleba. Pomoci valecku na testo rozvalet platky chleba aby se zpevnily. Potrit je 1/3 smesi s horčicí. Potom je potrit vysokou vrstvou sunkove peny (nebo tunakove, nebo lososove). Okurkam odkrojit konce a položit je tesne k sobe skoro ke konci kratke strany pruhu chleba. Pruhy chleba zarolovat.
3. Rolku opatrne a zlehka nakrajat pomoci ozubeného nože na ne moc tenke platky tak, aby zustaly kulate. Poskladat je na misu a ozdobit zelenou petrzelkou, nebo jedlymi kvety.