

Obložené toasty se šunkou a křenovou omáčkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 10

- Vychladlé toasty 10 ks
- Máslo 50 g
- Listy hlávkového salátu 10 ks
- Šunka 10 plátek
- Smetana ke šlehání 1.5 dl
- Čerstvě nastrouhaný křen 2 lžíce
- Cukr dle chuti 1 špetka
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Kapie 1 ks
- Petrželka 10 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Smetanu ušleháme do husta a vmícháme křen, sůl, špetku cukru a citronovou šťávu. Vychladlé toasty potřeme změkklým máslem, poklademe listy hlávkového salátu, plátky šunky a křenovou šlehačkou.

Ozdobíme nudličkami kapie a petrželkou.