

Toustové miniroládky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Toustový chléb 10 plátek
- Pomazánkové máslo bez příchutě 1 ks
- Vejce 4 ks
- Šunka 100 g
- Červená paprika sladká 3 špetka
- Niva 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Z toustového plátku seřízneme kůrky a pomocí válečku je rozválíme. Z pomazánkového másla, 2 vajec a šunky vytvoříme pomazánku. Zhotovenou pomazánkou pomážeme plátky toustového chleba, vložíme na chléb 1/8 vejce a zamotáme. Celou roládku pomážeme troškou pomazánky a obalíme v nivě a nebo v sladké paprice. Roládku rozřízneme napůl.

Poznámka:

Pomazánky můžete kombinovat, rovněž do roládky je možno dát cokoliv (párek, červenou papriku, okurku..) a rolku je rovněž možno obalit v čemkoliv (mrkev, niva, sýr, červená paprika, šunka)