

Budapeštské šunkové (sýrové) závitky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Měkký tvaroh 250 g
- Mletá sladká paprika 2 lžička
- Sůl 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Smetana ke šlehání 1 ks
- Dušená šunka 12 plátek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce smícháme osolený tvaroh a sladkou papriku. Přidáme jemně pokrájenou očištěnou papriku a dle požadované hustoty přidáváme smetanu. Pokud použijeme smetanu ušlehanou, budeme jí potřebovat o něco více, ale tvaroh bude nadýchanější. Náplní potřebe plátky šunky nebo sýra, které smotáme. Podáváme s čerstvým pečivem nebo zeleninou.

Do tvarohové náplně můžeme vmíchat například jemně pokrájenou cibuli, nakládanou kápii či šunku, nastrouhaný česnek nebo nasekanou pažitku. Získáme tak více druhů závitků.

Tvaroh můžeme dle chuti nahradit například smetanovou domácí lučinou nebo lze použít mascarpone, žervé...