

Pirátská šunka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Šunka 300 g
- Eidam sýr 200 g
- Majonéza 1 ks
- Kečup 1 ks
- Česnek 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v mikrovlnce

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Šunku naskládáme na malý talířek pak jí potřeme směsí a nakonec posypeme nastrouhaným sýrem a zapečeme v mikrovlnné troubě asi cca 3 minuty, aby byl sýr rozteklý.

Směs : Majonézu smícháme s kečupem česnekem solí a pepřem dle chuti.

Toto množství šunky a sýra je na dvě porce.

Radím dát pod malý talířek velký talíř lépe se vyjme z mikrovlnné trouby.