

ŠUNKOVÉ ROLÁDY ZAPEČENÉ

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mleté maso (ochutit, třeba jako na sekanou) 0.5 kg
- šunka 10 plátek
- tvrdý sýr 200 g
- smetana 250 ml
- kečup 4 lžíce
- bazalka 1 svazek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z masa vytvarujeme válečky které zabalíme do šunky, z masa na které už šunka nezbyla uděláme kuličky. Rolády a kuličky vyložíme do zapékací mísy, posypeme strouhaným sýrem a zalijeme šlehačkou, kterou jsme zamíchali s kečupem a bazalkou. Mísu dáme do trouby cca na 200°C a pečeme 30-40 min.

Poznámka:

Podáváme s rýží, možno i s brambory.