

Šunková rolka s vejcem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Šunka 250 g
- Tvrdý sýr 150 g
- Máslo 30 g
- Lučina 125 g
- Mléko 1 lžička
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Vejce uvařená navrdo 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Máslo utřeme s lučinou, mlékem, hořčicí a solí do pěny. Plátky šunky rozložíme tak, aby se trošku překrývaly a potřeme je částí náplně. Na ni naskládáme plátky sýra, který pak potřeme zbytkem náplně. Do rolády naklademe rozpůlená vejce a roládu pevně stočíme, zabalíme do alobalu a v ledničce necháme ztuhnout. Po ztuhnutí krájíme na šikmé plátky.