

Zapečené šunkové rolky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Šunka hranatá 16 plátek
- Mleté maso 500 g
- Sůl 1 špetka
- Drcený kmín 0.5 lžička
- Mletá paprika sladká 1 lžička
- Kari 1 lžička
- Hořčice 2 lžíce
- Vejce 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Smetana na vaření 250 ml
- Voda 100 ml
- Sušená bazalka 1 lžička
- Kečup 3 lžíce
- Tvrdý sýr 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli nadrobno pokrájíme, česnek rozmačkáme.

Maso rozmícháme s vejcem, osolíme, přidáme cibuli, česnek, kmín, kari, papriku, hořčici a důkladně promícháme. Plátky šunky rozložíme na vál či jinou pracovní plochu a rozdělíme na ně masovou směs. Rukama z masa vytvarujeme váleček, který do šunky zabalíme. Rolky naskládáme do pekáče a posypeme je nastrouhaným sýrem. Smetanu smícháme s kečupem a bazalkou, zředíme vodou a

nalijeme na sýrem posypané rolky. Pekáč vložíme do trouby vyhřáté na 200°C (nepřikrývat) a pečeme 30-40 minut.