

Nadívaná šunka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Šunka 250 g
- Bílé pečivo 250 g
- Mléko 120 ml
- Listy salátu 80 g
- Vejce uvařená 3 ks
- Vejce 2 ks
- Rozpuštěné máslo 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Salát spaříme v osolené vodě a necháme odkapat, pečivo nakrájíme na kostky, které dáme do mísy, zalijeme mlékem a promícháme. Polovinu množství šunky nakrájíme na malé kostičky, přidáme ji k namočenému pečivu společně s nakrájenou rukolou, dvěma vejci a máslem. Osolíme a promícháme. Do velkého hrnce dáme vařit vodu. Na pracovní plochu si rozprostřeme asi 50 cm dlouhý pruh potravinářské fólie, na který rozložíme zbylé plátky šunky, aby se částečně překrývaly. Takto připravenou šunku potřeme třetinou smíchané hmoty, poklademe půlkami vařených vajec, a zakryjeme zbylou hmotou, potom fólii stočíme a celou roládu svážeme provázkem, přičemž konce fólie zavážeme. Nadívanou šunku uvaříme 30 minut.