

Šunková rolka

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Celer, oloupaný, nastrohaný 0.5 ks
- Citronová šťáva 4 kapka
- Kapary, omyté, osušené 1 lžíce
- Strouhaný křen 2 lžíce
- Majonéza 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Šunka 6 plátek
- Rukola k podávání 5 snítka
- Dijonská hořčice 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Nastrohaný celer zakápněte citronovou šťávou, aby nezhnědl, smíchejte ho s kapary, křenem a ochucenou majonézou. Podle chuti osolte. Jednotlivé plátky šunky naskládejte na pracovní plochu, navrch (vždy ke kraji) rozdělte majonezovou směs, zarolujte. Podávejte s rukolou.

Poznámka:

Majonézu smícháme s dijonskou hořčicí.