

Šunková roláda s vaječnou náplní

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 10

- Libová šunka 150 g
- Plátkový sýr 100 g
- Alobal 1 ks
- **NÁPLŇ**
- Natvrdo uvařená vejce 3 ks
- Tuk 100 g
- Žervé 0.5 balíček
- Mléko 2 lžíce
- Hořčice 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- **OBLOŽENÍ**
- Sterilované okurky 200 g
- Sterilovaná kapie 100 g
- Sterilovaný celer 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Tenké plátky libové šunky rozložíme na prkénko tak, aby se mírně překrývaly a tvořily souvislý plát.

Potřeme je vaječnou náplní, poklademe plátky sýra, pevně stočíme v roládu, zabalíme do alobalu a necháme v chladničce ztuhnout. Před podáním ji nakrájíme na šikmé řezy a obložíme úhledně nakrájenou sterilovanou zeleninou.

NÁPLŇ

Natvrdo uvařená vychlazená vejce jemně nastrouháme, přidáme tuk, hořčici, sůl, mléko, žervé a dobře vyšleháme.