

Šunkové závitky se sardinkovou pěnou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Šunka 4 plátek
- Tuk 50 g
- Sardinky v oleji 1 balení
- Vejce natvrdo 1 ks
- Worcester 5 kapka
- Petrželka 1 hrst
- Sterilovaná okurka 1 ks
- Sterilovaná kapie 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky šunky rozkrojíme na půlky, potřeme sardinkovou pěnou, pevně stočíme v závitky a necháme v chladničce ztuhnout. Před podáním je ozdobíme petrželkou, proužky sterilované kapie a vějířky okurek.

PĚNA:

Tuk utřeme se solí do pěny, přidáme prolisované sardinky (bez oleje), jemně nastrouhané vejce, lžící oleje ze sardinek, několik kapek worcesteru a pepř.