

Šunkové závitky s křenovou pěnou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Šunka 4 ks
- Sýr žervé 1.5 balíček
- Majolka 100 g
- Strouhaný křen 2 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Petrželka 1 hrst
- Kapie 1 ks
- Žervé na ozdobu 1 balíček

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky šunky rozkrojíme na půlky, potřeme je žervé rozmíchaným s majolkou, křenem a solí, pevně stočíme v malé ruličky a necháme v chladničce ztuhnout. Před podáním ozdobíme závitky hvězdičkami z rozetřeného žervé, petrželkou a proužky kapie.