

Šunkové závitky se sýrovou pěnou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Šunka 4 plátek
- Sterilovaná kapie na ozdobu 20 g
- **PĚNA**
- Tavený smetanový sýr 100 g
- Tuk 50 g
- Natvrdo uvařená vejce 2 ks
- Smetana 2 lžíce
- Sardelová pasta 1 lžička
- Sůl 2 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky šunky rozkrojíme na půlky, naplníme větší částí pěny, stočíme v závitky, ozdobíme hvězdičkami ze sýrové pěny a proužky sterilované kapie a vychladíme.

PĚNA

Tuk roztřeme se solí, přidáme jemně nastrouhaná vejcem sýr, sardelovou pastu, smetanu a dobře našleháme.

