

# Chřest v šunce

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Sterilovaný chřest 8 ks
- Šunka 4 plátek
- Majonéza 4 lžíce
- Malá sterilovaná okurka 1 ks
- Listy hlávkového salátu 4 ks
- Petrželka 2 snítka
- Citron 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Majonézu smícháme s drobně rozsekanou okurkou, potřeme jí plátky šunky, které poklademe vždy dvěma chřest, pevně stočíme v ruličky a vychladíme. Před podáním urovnáme ruličky na omyté, okapané a citronovou šťávou postříkané listy hlávkového salátu a ozdobíme petrželkou a dílky citronu.