

Rostbífové závitky se zeleninovým salátem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 8

- Rostbíf 8 plátek
- **SALÁT**
- Vařená mrkev 70 g
- Celer 70 g
- Sterilovaný hrášek 2 lžíce
- Očištěné jablko 50 g
- Sterilovaná okurka 1 ks
- Majonéza 100 g
- Ocet 1 lžíce
- Cukr 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- **OZDOBA**
- Natvrdo uvařená vejce 1 ks
- Máslo 40 g
- Hořčice 1 lžička
- Sůl 2 špetka
- Sterilovaná kapie 8 ks
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Plátky rostbifu rozložíme na prkénko, poklademe salátem a pevně stočíme. Každý závitek ozdobíme vaječkou pěnou, proužky sterilované kapije a petrželkou.

SALÁT

Mrkev, celer, jablko a okurku nakrájíme na malé kostičky, přidáme okapaný hrášek a ostatní přísady, lehce promícháme a necháme chvíli proležet.

VAJEČNÁ PĚNA

Změklé máslo utřeme se solí, přidáme jemně nastrouhané vejce, pepř, hořčici a vymícháme.