

Šunkový koktejl

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Šunka 200 g
- Sterilované okurky 80 ks
- Natvrdo uvařená vejce 2 ks
- Jablko 1 ks
- Sterilovaná kapiie 1 ks
- Majonéza 100 g
- Kečup 2 lžíce
- Smetana ke šlehání 0.5 dl
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Mletá pálivá paprika 0.5 lžička
- Sůl 1 špetka
- Petrželka 1 hrst
- Citron na ozdobu 1 ks
- Kapiie na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Šunku, okurku, vejce, kapii a oloupané jablko nakrájíme na jemné hranolky. Majonézu smícháme s

kečupem, citronovou šťávou, mletou paprikou, solí a nakonec přidáme ušlehanou smetanu. Směs nalijeme na připravené potraviny, lehce promícháme a vložíme do čtyř koktejlových sklenek. Koktejl krátce vychladíme a před podáním ozdobíme petrželkou, kolečky citronu a proužky sterilované kapie.