

Šunka zapečená s chřestem

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Šunka (ručně krájená) 4 plátek
- Sterilovaný chřest 200 g
- Olej 2 lžíce
- Máslo 20 g
- Strouhaný sýr 150 g
- Sterilovaná kapie 8 ks
- Okurky na obložení 8 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Sterilovaný chřest ohřejeme v nálevu z konzervy, ocedíme a necháme okapat. Plátky šunky lehce opečeme na oleji, položíme na čtyři gratinovací misky, poklademe teplým chřestem, hustě posypeme strouhaným sýrem a pokapeme rozehřátým máslem. Zapečeme pod grilem nebo v hodně rozehřáté troubě. Při podávání je obložíme malými vějířky sterilované okurky a proužky sterilované kapie.