

Šunkové rolky s Karičkou a chrenom

Potrebuje

- - 8 plátkov šunky
- - 2-3 PL kyslej smotany
- - 2 ks Karička črievko
- - 1 PL nastrúhaného chrenu
- - soľ štipka
- - citrónová šťava
- - cukor podľa chuti
- - konzervovaná krájaná kávia na ozdobenie
- - čerstvá petržlenová vňať na ozdobenie

Postup

Syr Karička a kyslú smotanu spolu vymiešame na hladký krém, primiešame soľ, cukor, citrónovú šťavu a nakoniec postrúhaný chren. Hotový krém dáme schladiť na cca 20 minút do chladničky.

Plátky šunky rozložíme na dosku, potrieme vychladeným krémom a skrútime do roliek. Pred podávaním ozdobíme konzervovanou káviou a petržlenovou vňaťou.

Rolky sú vhodné na slávnostné príležitosti ako predjedlo.

Dobrá chuť

Tento recept nám posielala: Ivana zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 30

porcie: 4