

# Šunkovo-syrové guľky

## Potrebuje

- - 100g dusenej šunky
- - 100g masla
- - 1 črievko taveného syra
- - 100g nastrúhaného syra
- - 1 PL horčice
- - nasekané pistácie /mandle/ na obalenie
- - kápiu naloženú v oleji
- - soľ, ml.čierne korenie
- - pažítka

## Postup

Šunku a červenú papriku /kápiu/ nakrájame na drobnučké kúsky. Nastrúhaný syr, tavený syr a maslo izbovej teploty premiešame s ostatnými ingredienciami na hustý krém a potom ho vložíme na 30 minút do chladničky. Ak je krém stuhnutý, vytvarujeme z neho menšie guľky. Maslo sa v rukách rýchlo roztápa, preto musíme byť pri tvarovaní guľiek veľmi rýchli. Guľky vložíme opäť do chladničky a nasekáme si čerstvú pažítku a pistácie. Na záver syrové guľky obalíme v pažítke a polovicu v pistáciách a naservírujeme. Podávame s opečeným toastom.

---

Tento recept nám posielala: Milka z Revúcej  
náročnosť: nízka  
čas: 60 min.  
porcie: 4