

Šunkový závin

Potrebuje

- - 125 g masla
- - 6 mäkkých tavených syrov
- - 2 vajcia uvarené natvrdo
- - 2 lyžice strúhaného chrenu
- - 9 plátkov šunky
- - soľ
- - masný papier
- - rajčiaky
- - paprika na ozdobenie

Postup

Maslo, syr, postrúhané vajcia a chren dobre vymiešame. Dochutíme soľou. Na masný papier v troch radoch poukladáme plátky šunky tak, aby v každom rade boli tri plátky, ktorých okraje sa musia navzájom prekrývať. Na vrch rovnomerne rozotrieme syrovú plnku a pomocou podloženého papiera pevne zvinieme do závinu. Závin zabalíme do papiera a dáme stuhnúť do chladničky. Stuhnutý závin pokrájame šikmým rezom na plátky. Podávame ako studené predjedlo na dezertnom tanieri bohato obloženým pokrájanými rajčiakmi a paprikou.

Tento recept nám posielala: Maria z Istebného nad Oravou

náročnosť: nízka

čas: 15 MINUT

porcie: 4