

Šunkovo-sýrové predjedlo

Potrebuje

- - tavený syr Karička
- - pór
- - soľ, korenie
- - 10 dkg tvrdého syra
- - 30 dkg šunky

Postup

Pór nasekáme najemno. Tavený syr Karička a pór vyšľaháme do hromady, podľa chuti osolíme, okoreníme. Podľa chuti môžeme vmiešať aj kúsok nasekaného tvrdého syra. Na dosku rozložíme plátky šunky, na ktoré položíme plátok syra. Lyžicou nanesieme syrovú zmes a všetko stočíme do silnej rolky. Tú potom rozrežeme a podávame ako predjedlo.

Tento recept nám posielala: Katka z Terčianskeho Ďura
náročnosť: nízka
čas: 20 min
porcie: 8