



## Šunková rolka s křenem

Ingredience

Na 10 rolek:

plátky šunky: **10 ks**

strouhaný křen: **3 PL**

smetana ke šlehání: **100 ml**

ztužovač šlehačky

citrónová šťáva: **1 KL**

kopr: **1 PL**

sůl

pepř

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Méně dietní, ale chutné

**Smetanu ušleháme dotuha společně se ztužovačem, nastrouhaný křen pokapeme citrónovou šťávou a opatrně přimícháme společně s koprem k ušlehané smetaně. Jemně osolíme a opeříme. Plátky šunky rozprostřeme na každý dáme 2 centimetry od kraje lžící šlehačky s křenem. Opatrně zavineme, aby se šunková...**

## Šunková rolka s křenem - recept

Smetanu **ušleháme dotuha** společně se ztužovačem, nastrouhaný křen pokapeme citrónovou šťávou

a opatrně přimícháme společně s koprem k ušlehané smetaně. Jemně osolíme a opepříme. Plátky šunky rozprostřeme na každý dáme 2 centimetry od kraje lžíci šlehačky s křenem. Opatrně zavineme, aby se šunková rolka s křenem nerozpadla. Dáme vychladit do ledničky.

**Šunková rolka s křenem** je oblíbené pohoštění na různé oslavy - podáváme s bagetkou nebo rohlíky nakrájenými na kolečka.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí