

Šunkové rolky s křenovou pěnou

jednoduchá příprava

20 min

Porcí

4

Cena

50 až 100 Kč

SUROVINY

8 tenkých plátků	šunky
30 g	čerstvého křenu
	citron
	moučkový cukr
špetka	soli
	bílý pepř
250 ml	smetany ke šlehání

POSTUP

krok 1

Jemně nastrouhaný křen pokapejte citronovou šťávou, mírně osladte, osolte a dochuťte pepřem.

krok 2

Promíchejte a nakonec vmíchejte pevně ušlehanou smetanu.

krok 3

Z plátků šunky stáčejte rolky, které naplňte ochucenou šlehačkou.