

# Šunkové rolky

## Potrebuje

- - Na plátky nakrájaná šunka (väčšia, vhodná na plnenie)
- - 500 g tvrdého syra
- - 1 črievko Karička
- - 3PL majonézy
- - provensálske korenie
- - 3 - 4 strúčiky cesnaku
- - trošku kari korenia
- - trochu nasekanej pažítky
- - chilli, soľ a mleté čierne korenie podľa chuti

## Postup

Nastrúhame si syr na jemnom strúhadle. Kari korenie si zľahka asi 20 sekúnd popražíme na suchej panvici. Necháme ochladnúť. Potom kari zmiešame s majonézou a Karičkou a pridáme trošku chilli, soľ a mleté čierne korenie spolu s provensálskym. Nakoniec vmiešame nastrúhaný syr a nasekanú pažítku, spolu s pretlačeným cesnakom. Každý plátok šunky naplníme syrovou plnkou. Potom šunku zrolujeme do rolky. Poukladáme vedľa seba do misky, prikryjeme potravinárskou fóliou a dáme najmenej na 30 minút do chladničky odpočívať. Dobrú chuť

---

Tento recept nám posielal: Martin zo Skalky nad Váhom

náročnosť: nízka

čas: 15 min

porcie: 6