

# Najlepšia plnená šunka

## Potrebuje

- - 350 g syru Karička
- - 300 g eidam (tehla)
- - 100 g kápie
- - 5 vajec
- - 200 g masla
- - Petržlenová vňaťka
- - Soľ
- - Korenie
- - 300g šunka

## Postup

Na stôl si natiahneme fóliu a alobal, poukladáme plátky šunky, aby sa prekrývali, syr na plátky poukladáme na šunku. Vajíčka si uvaríme na tvrdo (nie príliš dlho), ošúpeme, bielko zvlášť, žĺtko zvlášť. Kápiu a vňaťku si nasekáme na drobno. Maslo izbovej teploty zmiešame s Karičkou, soľou, korením a žĺtkami, kým nevznikne hladký krém. Primiešame kápiu a vňaťku a na kúsky nakrájané bielka. Z ľahka premiešame. Naplníme šunku, zavinieme a necháme odpočívať približne 8-10 hodín.

---

Tento recept nám posielal: Nikola z Parchovian

náročnosť: nízka

čas: 45

porcie: 15