

# Šunková roláda

## Potrebuje

- - 9 plátkov obdĺžnikovej šunky
- - 100 g masla
- - 2 vajcia uvarené natvrdo
- - 150 g nátierkového masla
- - 3 trojuholníčky Karičky
- - 2 ČI postrúhaného chrenu
- - trošku Vegety
- - na špičku noža grilovacieho korenia

## Postup

Plátky šunky poukladáme na celofán alebo mastný papier po tri vedľa seba tak, aby sa kraje prekryvali a aby sme dostali štvorec alebo obdĺžnik. Natrieme plnkou, ktorú urobíme z masla, nátierkového masla, vajíčka, chrenu, vegety a grilovacieho korenia. Pomocou papiera stočíme, zabalíme do papiera a dáme na 2-3 hodiny do chladničky. Potom vybalíme z papiera a nožom (zohriatym v horúcej vode) pokrájame šikmo na plátky hrubé asi 4-5 mm.

---

Tento recept nám posielal: Jožo z Trenčína

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 10