

# Vyprážené šunkové rolky

## Potrebuje

- - 4 plátky šunky
- - 4 plátky syr Karička  
tehla
- - 4 kúsky pór
- - hladká múka
- - 1 vajíčko
- - strúhanka

## Postup

Kúsky póru ponoríme do vriacej vody a povaríme 5 minút. Obalíme plátkom syra a plátkom šunky. Obalíme v trojobale a vypražíme v oleji.

Podávame ako predjedlo s kúskom pečiva a ozdobené čerstvým šalátom, paradajkou.

---

Tento recept nám posielala: Dominika z Červeníka  
náročnosť: nízka  
čas: 20 minút  
porcie: 4