

# Šunkové rolky

## Potrebuje

- - 4 plátky bravčovej šunky
- - 100 g Karička črievko
- - 1 lyžica strúhaný chren
- - 1 dcl smotany na šľahanie
- - 1 balenie rôsolu

## Postup

Syr, šľahačku a chren vyšľaháme. Plátky šunky naplníme touto zmesou. Rôsol pripravíme podľa návodu. Používam formičky na zákusok – rakvičky, ktoré prepláchneme studenou vodou a vlejeme do nich rôsol tak, aby bol aj po bokoch formičky. Potom vložíme rolku a dolejeme rôsolom. Dáme do chladničky stuhnúť. Pred podávaním vyklopíme na tanier ozdobíme a podávame s pečivom

---

Tento recept nám posielala: Katka z Bratislavy

náročnosť: nízka

čas: 15 minút

porcie: 4