

Zapečené šunkové rolky

Potrebuje

- - bravčové pliecko mleté 800 g
- - vajcia 2 kusy
- - cesnak 3 strúčiky
- - cibuľa menšia 1 kus
- - plnotučná horčica 2 polievkové lyžice
- - červená mletá paprika sladká 1 kávová lyžička
- - strúhanka, mleté čierne korenie
- - soľ
- - Zálievka:
- - smotana na šľahanie 250 ml
- - voda 100 ml
- - kečup 3 polievkové lyžice
- - sušená bazalka 1 kávová lyžička
- - soľ, podravka
- - Okrem toho: 150 g Karička tehla
- - 15 plátkov hranatá šunka

Postup

Pomleté mäso ochutíme soľou, pridáme mleté čierne korenie podľa chuti, červenú mletú papriku, prelisovaný cesnak, nadrobno pokrájanú cibuľu, horčicu, vajíčka, premiešame a podľa potreby pridáme strúhanku na zahustenie. Na každý plátok šunky položíme mäso v tvare valčekov a zrolujeme. Ukladáme do vymastenej zapekacej nádoby, posypeme strúhaným syrom Karička tehla. Zalejeme zálievkou a upečieme pri teplote 200°C asi 40 minút alebo podľa potreby kým nechytia zlatistú farbu. Nádobu neprikrývame.

Zálievka:

smotanu zmiešame s kečupom, bazalkou a zriedime vodou, ochutíme soľou a podravkou.

Podávame so zemiakovou kašou a zeleninovým šalátom.

Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Blažena z Úľan nad Žitavou

náročnosť: vysoká

čas: 70

porcie: 5