

# Chřestové závitky se šunkou

**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 30min , Porce: 2

**665** kalorií , **0 g** cukrů , **49 g** tuků , **19 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/chrestove-zavitky-se-sunkou>

## Příprava

Plátky šunky potrieme zmesou rajčiakového pretlaku a struhaného parmazanu a uložíme na odkvapkanú špargľu. Zviníme do závitkov, potrieme rozpusteným maslom, posypeme strúhankou a zapečieme.

### Tip k receptu

Podávame s novými zemiakmi alebo bielym chlebom.

## Ingrediencie

- 4 plátky šunky
- 4 lžice rajčatového protlaku
- 2 lžice struhaného parmazánu
- 300 g chřestu uvařeného v slané vodě
- 50 g másla
- 2 lžice strouhanky

## Kategorie

Výjimečný den, Italská, Pro alergiky, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Zkušený kuchař, Předkrm