

Salámovo-sýrová mísa



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 6

1800 kalorií , **1 g** cukrů , **128 g** tuků , **113 g** bílkovin

Autor: Peta S

Odkaz: <https://srecepty.cz/salamovo-syrova-misa>

Příprava

Plátky eidamu a šunky si srolujeme do ruliček; plátky salámu Herkules nařizneme od středu ke straně a vytvoříme z nich kornoutky; uzené maso nakrájíme na kousky; hermelín nakrájíme na trojúhelníčky a z madelandu vykrajíme vykrajovátkem nějaký tvar, který nám celou mísu oživí. Takto připravené kousky naaranžujeme na táč/mísu jak se nám to líbí.

Ingredience

- ✓ 200 g plátkovaného Eidamu
- ✓ 2 balení Hermelínu
- ✓ 1 čabajka
- ✓ 200 g šunky
- ✓ 200 g salámu Herkules
- ✓ 200 g uzeného masa
- ✓ 100 g Madelandu (plátky)



Tip k receptu

Čím tenčí plátky Eidamu seženeme, tím se nám s nimi bude lépe pracovat (nebudou se trhat a ruličky s nebudou rozdělovat) Ze začátku se vám možná budou ruličky rozmotávat, ale až je zatížíte dalšími pochutinami, budou držet poslušně:)

Kategorie

Silvestr, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Párty občerstvení

