

Šunkové zavitky s banánem



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 2

541 kalorií , **0 g** cukrů , **52 g** tuků , **14 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/sunkove-zavitky-s-bananem>

Příprava

Plátky šunky potřeme hořčicí, na každý položíme polovinu banánu a zavineme. Vložíme do máslem vymazané nákytové formy a zalijeme bešamelem. Ten si připravíme z másla a mouky. Připravíme světlou jíšku, rozředíme mlékem a povaříme. Do bešamelu můžeme před zalitím zamíchat polovinu strouhaného sýra a žloutky. Chuť je rozhodně lepší. Zavitky posypeme zbytkem strouhaného sýra a 15 minut zapékáme v troubě.

Ingredience

- ✓ 4 plátky šunky
- ✓ 2 ks banánů
- ✓ trocha hořčice
- ✓ 50 g másla
- ✓ 1 lžička hladké mouky
- ✓ trocha mléka
- ✓ 50 g Eidamu (Edam)
- ✓ 2 ks žloutků

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Něco extra, Labužník, Předkrm