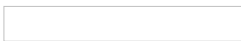


Šunkové závitky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

772 kalorií , **1 g** cukrů , **5 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

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

Příprava

Očištěné žampiony nakrájíme na čtvrtky a dusíme v osolené a okyselené vodě. Necháme okapat a upravíme na mísu. Oloupaná jablka jemně nastrouháme, zakapeme citrónovou šťávou, přidáme strouhaný křen(stačí kousek) a podle chuti osladíme. Připravenými jablky potřeme Šunkové plátky, zavineme a položíme přes houby. Pokapeme olejem a ozdobíme petrželkou. Podáváme s bílým pečivem.

Ingredience

- 500 g žampionů
- sůl
- ocet dle potřeby
- 4 plátky šunky
- 2 ks jablek
- troška citrónové šťávy
- křen
- cukr
- olej
- petrželka

Kategorie

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