

Šunka s jablkem a křenem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Jablko nastrouháme na jemném struhadle, vmícháme do ušlehané šlehačky, přidáme křen. Vložíme na polovinu šunky a druhou půlkou šunky směs přikryjeme. Ozdobíme petrželkou.

Ingredience

- Petrželová nať - 4 g
- Originál Váhalova šunka nejvyšší jakosti 2,2 kg - 136 g
- Křen strouhaný efko 165 ml a 500g. Ostrý křen - 28 g
- Milkin smetana ke šlehání 33% 250 ml - 32 g
- Jablka červená - 30 g

