

Chřestové rolky se šunkou

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1 svazek	bílý chřest
kousek	máslo
1 plátek	citron
200 g	kvalitní krájená šunka od kosti
	jarní cibulka
	petrželka
	pažitka



Postup přípravy

Bílý chřest oloupeme od hlavičky směrem dolů a vložíme do osolené vroucí vody, do které přidáme plátek másla a plátek citronu. Chřest vaříme zhruba 10 až 12 minut (podle velikosti). Poté ho opatrně slijeme a ještě horký zabalíme do plátků šunky (můžeme dávat více kusů chřestu do jedné rolky - záleží na velikosti chřestu i pokrájené šunky). Vzniklé rolky svážeme jarní cibulkou, posypeme nasekanou pažitkou a petrželkou a ihned podáváme. Jako přílohu volíme například čerstvé pečivo.