



Sendvič s Pražskou šunkou

Ingredience:

Pražská šunka výběrová
Zelený chřest
Vejce
Zakysaná smetana
Pečivo
Sůl
Pepeř

Postup:

Chřest povaříme dvě minuty v osolené vodě. Ihned po vytažení z vody prudce zchladíme v misce se studenou vodou a ledem. Vejce uvaříme natvrdo a nakrájíme na kolečka. Na pečivo natřeme jemně okořeněnou a osolenou smetanu, poklademe vajíčkem, chřestem a šunkou.

