Jednohubky - 3 druhy

Tv paprika

Ingredience

1. druh: Parmská šunka s rukolou a kozím sýrem

2. druh: Brambory plněné kaviárem

3. druh: Celerový salát v kornoutcích z mortadely

Postup

Na plátek parmské šunky vložíme malou hrst rukoly, přidáme kousek kozího nebo jiného camembertu a zavineme.

Menší brambory uvaříme do měkka a seřízneme z obou stran, aby vypadaly jako komínky. Do jedné seříznuté strany vydlabeme důlek. Pak si připravíme směs ze zakysané husté smetany, jemně krájené petržele, mletého pepře a špetky soli. Směs nalijeme do důlku a na vrchu ozdobíme lžičkou kaviáru.

Jeden očištěný celer nakrájíme na malé proužky a lehce ovaříme v osolené a okyselené vodě. Scedíme a dáme vychladnout. Tři jablka zbavená slupek a jadřinců nakrájíme na proužky a také zakapeme citrónem, aby nezhnědla. Jablka přidáme k vychladlému celeru, dále přidáme najemno nasekané vlašské ořechy, přidáme 10 dkg majonézy dle chuti osolíme a opepříme. Najemno krájené plátky mortadely rozpůlíme na polovic, z půlek uděláme kornout a ten plníme celerovým salátem.

Tyto tři druhy jednohubek naaranžujeme na mísu, vložíme do lednice, aby se vychladily a podáváme.

Zdroj: cilka.eu