Vaječné závitky se šunkou

Lída Frantová

Ingredience

- vejce — 4
- šunka — 12–16 plátek
- olej — 1 lžíce
- hořčice dijonská — 1 lžíce
- pepř
- máslo — 1 lžíce
- sůl

Postup

Vajíčka uvaříme na hniličko (tak, aby se bez poškození dala oloupat), zchladíme vodou a oloupeme. Vždy 3-4 plátky šunky nebo plátky uzeného masa položíme přes sebe tak, aby vznikly čtyři šunkové obdélníky na zabalení vajíček. 3unku potřeme hořčicí, posypeme trochou pepře a vejce obalíme. Zapékací misku vytřeme olejem a závitky do ní naskládáme spoji dolů a těsně vedle sebe. Povrch potřeme zbylým olejem a pečeme asi 15 minut v troubě vyhřáté na 220 – 250 st.C dozlatova. Můžeme podávat s podušenou jarní zeleninou, bramborovou kaší a pod.

Zdroj: cilka.eu