

# Vajíčkové rolky s křenem

Časová náročnost: 40 minut

## Seznam přísad

4 ks	vejce
1 ks	menší cibule
1 ks	pomazánkové máslo (neochucené nebo křenové)
3 lžička	majonéza (případně bílého jogurtu)
2 lžička	plnotučná hořčice
kousek	čerstvý křen
	čerstvá pažitka
	sůl
	pepř
150 g	šunka nebo debrecínka
3 list	ledový salát (nebo jiný salát)
1 ks	malá okurka
3 ks	ředkvička
	tvrdý sýr na posypání



## Postup přípravy

Do vařící vody vložíme vejce a na mírném plameni vaříme přibližně devět minut. Poté uvařená vejce zchladíme, oloupeme a nakrájíme na menší kostičky. Mezitím si smícháme najemno nakrájenou cibuli s pomazánkovým máslem, majonézou (nebo jogurtem), hořčicí, strouhaným křenem a nasekanou pažitkou. Vše osolíme, opepříme a dobře promícháme. Nakonec přidáme nakrájené vejce a znovu (teď již opatrně!) promícháme. Vajíčkovou směs naplníme do šunky nebo debrecínky a vytvoříme rolky. Hotové rolky svážeme celou pažitkou a poklademe na natrhané listy salátu. Ozdobíme plátky okurky a ředkvičky. Nakonec posypeme nastrouhaným sýrem a podáváme s čerstvým pečivem.