

ŠUNKOVÉ ROLKY S CHRENOVOU PENOU V ASPIKU



Dnes tu pre vás máme parádne retro. Hviezda studenej kuchyne, súčasť každých lahôdok a kedysi dokonca aj symbol luxusu – šunkové rolky s chrenovou penou v aspiku. Jemne vyšľahaná smotana, výrazný chren a plátky šunky, ktoré držia všetko pokope. Jednoduchá kombinácia, ktorá po zachladení v aspiku získa pevnú štruktúru a čistý vzhľad. Každá vrstva má svoje miesto a výsledok pôsobí upravene bez zbytočných komplikácií.

BUDETE POTREBOVAŤ:

4 plátky šunky
podľa vášho výberu
200 ml šľahačky
stužovač šľahačky
čerstvý strúhaný chren
podľa chuti alebo lyžicu
zaváraného chrenu
soľ

na aspik:

1 l vody
50 g cukru
50 g octu
10 g soli
jednu cibuľu
pár guličiek
nového korenia
čierne korenie
3 bobkové listy
želatínu podľa návodu
(na 1 liter tekutiny)

na dozdobenie:

1 natvrdo uvarené vajce
2 lyžice uvareného
mrazeného hrachu
kyslú uhorku
pár pásikov
sterilizovanej kápie

A TAKTO NA TO:

1. Šľahačku vyšľahajte so stužovačom do pevnej konzistencie. Osolte ju a postupne do nej zapracujte chren. Krém musí mať chuť – jemnú, ale citeľnú ostrosť, ktorá sa nestratí v aspiku. Osolte.
2. Plátky šunky rozložte, natrite chrenovou šľahačkou a pevne zrolujte. Dajte ich zchladieť, aby stuhli a držali tvar.
3. Pripravte aspik. Vodu privedte do varu, pridajte cukor, ocot, soľ, cibuľu a koreniny. Nechajte krátko prevariť, potom scedte a nechajte mierne vychladnúť. Do nálevu vmiešajte želatínu pripravenú podľa návodu (každá želatína sa najprv necháva napučať v chladnom náleve a potom pomaly zahrieva, nesmie sa však variť!).
4. Na dno formy alebo misiek nalejte tenkú vrstvu aspiku a nechajte ju stuhnúť. Na ňu poukladajte vajce, hrášok, uhorku a kápiu. Zalejte malým množstvom aspiku a opäť nechajte stuhnúť.
5. Na takto pripravený základ položte rolky, jemne ich zalejte aspikom, aby ste ich zafixovali na mieste a nemali tendenciu v tekutom aspiku plávať a krátko zchladte. Keď aspik stuhne, rolky ostanú pevne na mieste.
6. Nakoniec dolejte zvyšným aspikom tak, aby bolo všetko ponorené, a nechajte v chladničke stuhnúť aspoň 4 hodiny, ideálne cez noc.

