

# Šunkový sendvič s domácou chrenovou majonézou

Keď som sa v pondelok vracal od klienta do Bratislavy, zastavil som sa v obchode. Mali aj koreň chrenu a tak som dostal nápad na chrenovú majonézu. Hneď večer som sa do nej pustil a čo čert nechcel, trikrát mi nevyšla. Chcel som ju spraviť v mixéri, nech je to rýchlo, ale práca chvatná málo platná... Na druhý deň som ju spravil metličkovým ponorným mixérom a hneď dobre. K tomu kvalitná šunka a môže sa sendvičovať.

## **chrenová majonéza**

*1 vaječný žltok*

*150 ml oleja*

*asi 10 cm koreň chrenu*

*citrónová šťava*

*štipka soli*

## **sendvič**

*Karlovarská šunka 90 % Mecom premium*

*toastový chlieb*

*kučeravý šalát*

*rajčiny*

Chren očistíme a nastrúhame na najdrobnejšom strúhadle – v podstate by sme ho mali roztrieť na kašu, mierne vodnatú. Tak sa z chrenu uvoľní najviac arómy.

Do veľkej misy dáme jeden vaječný žltok. Zoberieme si elektrický ručný šľahač alebo šľahaciu metličku a začneme vmiešavať olej do žltka. Pozor, začnite pomaly po kvapkách alebo veľmi malých množstvách. Je to dôležité. Po vmiešaní celého oleja by sme mali dostať hustú majonézu. Tú zjemníme pridaním citrónovej šťavy, asi tak 1 až 2 čajové lyžičky.

Majonéza sa zriedi a trošku vybledne. Následne pridáme nastrúhaný chren a trošku soli. Majonézu dobre premiešame a uskladníme v zatvorenom pohári v chladničke.

Zoberieme si mriežkovanú panvicu a poriadne ju rozohrejeme. Toastový chlieb na nej z jednej strany opečieme, aby sme dostali chrumkavý chlieb, ktorý bude navyše pekne pokreslený hnedými čiarami.

Šalát umyjeme a natrháme na menšie kúsky. Rajčiny umyjeme a nakrájame na kolieska.

Začneme skladať sendvič v poradí: krajec toatového chleba, chrenová majonéza, šalát, rajčina, šunka, opäť krajec chleba.



