

Медальончики из ветчины (словацкая кухня)

250 г ветчины, 200 г сливочного масла, 300 мл взбитых сливок, 5 яиц, 3 яблока, 100 г миндаля, хрен.

Ветчину измельчить в мясорубке, перемешать со взбитыми сливками и сливочным маслом до образования нежной массы.

Яйца отварить вкрутую, отделить желтки, перемешать их с тертым хреном и добавить в смесь из ветчины.

Яблоки нарезать круглыми дольками, на них декоративно выложить полученную массу и украсить миндалём. Миндаль придает изысканный вкус, а яблоко освежает.