

# Syrová roláda s bryndzou

## Potrebuje

- - 19 plátkou tvrdého syra (eidam minimálne 45 %)
- - 200 g šunky
- - 100 g Karička črievko
- - 100 g bryndze
- - listy špenátu
- - čerstvá paprika (žltá,zelená)
- - zelenina na oblohu - paradajky, paprika, uhorka, šalát, cibuľka
- - olivový olej
- - citrónová šťava
- - soľ, korenie

## Postup

Plátky syra poukladáme na alobal alebo fóliu. Na syr poukladáme šunku. Z Karičky a bryndze vymiešame lahodnú plnku, do ktorej pokrájame na drobno papriky. Plnku rozotrieme na šunku, poukladáme plátky baby špenátu a zrolujeme. Necháme schladiť a podávame s nakrájanou zeleninou podľa chuti, ktorú pokvapkáme olejom a citrónom. Podľa chuti dochutíme soľou a korením. My si to dávame ako ľahký letný obed.

---

Tento recept nám posielala: Lenka z Martina

náročnosť: nízka

čas: 20

porcie: 6