

# Veľkonočná syrová roláda s Karičkou

## Potrebuje

- - 2 balenia Karička eidam plátky klasik 100 g
- - Karička smotanová nátierka 120 g
- - 200 g nakrájanej šunky
- - 25 g masla
- - 1 ČL horčice
- - 1 ks červenej papriky
- - 2 slepačie vajcia
- - 1 hrst petržlenovej vňate

## Postup

Karička eidam plátky poukladáme na papier na pečenie a dáme roztopiť do rúry vyhriatej na 170 °C na 3 minúty.

V miske si pripravíme plnku do rolády. Zmiešame smotanovú nátierku Karička, maslo, horčicu, nadrobno nakrájané vajíčka uvarené natvrdo a petržlenovú vňať.

Na roztopené plátky syra poukladáme šunku. Šunku potrieme pripravenou plnkou. Červenú papriku nakrájame na tenké pásiky a poukladáme ich na plnku do troch radov. Roládu opatrne zviníme, zabalíme do papiera na pečenie a dáme vychladiť na 2 hodiny do chladničky. Keď je roláda vychladená a stuhnutá, nakrájame ju na tenké kolieska a podávame ju s obľúbeným pečivom. Dobrú chuť!

---

Tento recept nám posielal:

náročnosť:                      nízka  
čas:                                      25 minút  
porcie: