

Syrová roláda

Potrebuje

- - 400 g tvrdého syra
- - 400 g šunky
- - Karička črievko Maxi, 140 g
- - 2 vajíčka
- - jemne nasekaná pažitka
- - 100 g masla
- - 1 ks žltej papriky

Postup

Tvrдый сыр zabalíme do mikroténového sáčku, ponoríme do vriacej vody a necháme ho v nej variť asi 15 minút až do zmäknutia. Potom ho rozvalkáme na alobale na hrúbku asi 3 mm.

Na plát syra poukladáme približne polovicu plátkov šunky, potom ho potrieme nátierkou, ktorú pripravíme zmiešaním Karičky so zmäknutým maslom, na kocky pokrújanou zvyšnou šunkou. Taktiež pridáme na kocky pokrújanú papriku, natvrdo uvarené, na kocky pokrújané vajíčka, a nadrobno posekanú pažitku. Takto pripravený plát stočíme do rolády a v alobale zabalený necháme v chladničke stuhnúť.

Roládu krájame na kolieska hrubé asi 0,5 cm.

Dobrú chuť

Tento recept nám posielal:

náročnosť:	stredná
čas:	40 min
porcie:	4
bezlepkový recept:	Áno