

# Syrový nárez

## Potrebuje

- - 350 g údeného salámového syra
- - 1 mikroténové vrečko
- - 10 g masla
- - 3 trojuholníčky Karičky
- - 100 g šunky
- - 2 vajcia natvrdo
- - 60 g cibule
- - 150 g mäkkej salámy
- - trošku vegety
- - petržlenová vňať

## Postup

Syr vložíme do mikroténového vrečka, dobre zviažeme, dáme do vriacej vody a varíme 15 minút. Syr vyklopíme na dosku, rozvaľkáme na obdĺžnik. Urobíme plnku - maslo vymiešame so syrom, primiešame malé kocky šunky a salámy, pokrájané vajčička, posekanú cibuľu, vegetu a petržlenovú vňať. Plnku natrieme na rozvaľkaný syr a stočíme. Roládu zabalíme do mastného papiera alebo alobalu a dáme do chladničky stuhnúť. Pred podávaním ju ostrým nožom pokrájame na šikmé rezy.

---

Tento recept nám posielal: Jožo z Trenčína

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 10