

Šunková roláda

Potrebuje

- - 200 g bravčovej šunky (8 plátkov)
- - 200 g tvrdého syra
- - 1 bal. Karička rodinka
- - 4 vajcia
- - 150 g masla
- - nakladaná kávia
- - za hrst pažitky

Postup

Vajíčka uvaríme na tvrdo, prekrojíme, vyberieme žĺtky. Tavený syr, žĺtky a maslo vymiešame. Na alobal rozložíme plátky šunky tak, aby sa prekryvali, na ne poukladáme plátky tvrdého syra a potrieme ich pripravenou zmesou. Bielka a kapiu nakrájame a rozložíme na plnku. Stočíme pevne do rolády a uložíme na niekoľko hodín do chladničky. Roládu pokrúpanú podávame ako predjedlo, posypanú nasekanou pažitkou a pečivom.

Tento recept nám posielala: Julia z Bratislavy

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 8

bezlepkový recept: Áno