

Syrová roláda

Potrebuje

- - 400 g tvrdý syr
- - ľadový šalát
- - Karička črievko
- - šunka

Postup

Hrudu syra dám do mikroténového vrecka a dôsledne zviažem, nech sa nám dovnútra nedostane voda. Vložím do vriacej vody a prevaríme 15 až 17 minút. Syr okamžite po vybratí z vody rozvaľkám na plát v tvare obdĺžnika. Na to naukladám plátky šunky, ľadový šalát, Karičku v črievku - no nie celú - a rolujem. Jednoduché, rýchle. Nechám stuhnúť v chladničke.

Ak plátky rolády nakrájame na chlieb alebo veku, vznikne nám pekný slávnostný pokrm, prípadne predjedlo. Ja osobne to mám rada s hroznom, čo malo u nás na Veľkú Noc úspech.

Tento recept nám posielala: Tatiana z Kráľu

náročnosť: nízka

čas: 10

porcie: 8