

Syrová roláda

Potrebuje

- - Syr Eidam 45% 500 g
- - 125 g masla
- - 1 balenie taveného syru Karička
- - 150 g šunky
- - Pažitka / čerstvá alebo sušená
- - 4 vajička natvrdo

Postup

Syr Eidam vložíme do sáčku a ponoríme do vriacej vody. Vyberieme, keď bude roztopený a následne ho rýchlo rozvalkáme do obdĺžnikového tvaru. Medzitým v miske vymiešame maslo s tav. syrom, pridáme pažitku. Vajička nakrájame nadrobno, môžeme aj trochu rozmixovať a pridáme do maslovej hmoty. Na rozvalkaný plát syra natrieme maslovú plnku, na ktorú potom poukladáme šunku. Roládu zrolujeme, zabalíme do alobalu a dáme do chladničky stuhnúť. Najlepšie nechať v chladničke cez noc. A potom už len šup na tanier a spolu s chrumkavou bagetkou konzumovať.

Tento recept nám posielala: Katarína z Malaciek

náročnosť: nízka

čas: 40 minút

porcie: 8