

# Syrová roláda

## Potrebuje

- - 250 g tvrdého syra Karička
- - 300 g dusená šunka
- - 3 ks vajce
- - 2 ks syr Karička v črievku
- - 100 g maslo
- - pažitka

## Postup

Tvrдый сыр Karička varíme v mikroténovom sáčku, kým nezmäkne.

Medzitým si pripravíme plnku : Na tvrdo uvarené vajčka ošúpeme a pretlačíme vidličkou, pridáme syr Karička v črievku, na kocky nakrájanú šunku ( odložíme si trocha šunky na vystlanie rolády ) a pažitku. Všetko spolu dobre premiešame.

Zmäknutú tehlu rozvaľkáme na mokrej doske s mokrým valčekom alebo medzi dvomi fóliami.

Poukladáme naň plátky šunky, potrieme plnkou, zrolujeme a necháme poriadne stuhúť v chladničke.

---

Tento recept nám posielal: Miroslav zo Zemianských Sádov

náročnosť: nízka

čas: 30

porcie: 10

bezpečný recept: Áno