

Roláda s Karičkou 2v1

Potrebuje

- - Tvrdý syr Karička 450 gr. vcelku
- - Karička črievko Maxi 1-2 ks
- - Maslo 250 gr
- - Šunka 250-300 g (plátky nakrájané na tenko)
- - 3 vajcia uvarené natvrdo
- - soľ (podľa chuti)
- - mleté čierne korenie (nemusí byť)
- - nasekaná petržlenová vňať
- - mletá sladká červená paprika
- - zelené a čierne olivy bez kôstok

Postup

Tvrdý syr (tehlu) vložíme do mikroténového vrecúška, pevne utesníme a uvaríme do mäkka vo vriacej vode. Pokiaľ sa syr varí, pripravíme si plnku: vajcia nastrúhame na jemno, pridáme zmäknuté maslo, Karičku črievko, osolíme, príp. i okoreníme a vymiešame plnku. Rozdelíme ju na tri časti: do jednej pridáme nasekanú petržlenovú vňať, do ďalšej primiešame mletú červenú papriku a jednu necháme bez ďalších prísad. Ešte horúcu mäkkú tehlu rozvalkáme na tenko do tvaru obdĺžnika. Celú ju potrieme „nedochutenou“ plnkou po celej ploche. Poukladáme plátky šunky. Na šunku rozotrieme do polovice plochy „petržlenovú vrstvu“, na ktorú od kraja naukladáme do radu zelené olivy a na druhú polovicu šunky rozotrieme „paprikovú“ plnku. Na ňu od kraja naukladáme čierne olivy. Opatrne roládu stočíme od okraja, na ktorom sú olivy (dostanú sa tak do stredu rolády). Zatočenú roládu zabalíme do potravinovej fólie a necháme stuhnúť. Po stuhnutí nakrájame – z každej strany „inú“ roládu a veľmi efektnú. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Alena z Trenčína
náročnosť: stredná
čas: 45 min. (bez chladenia)
porcie: 40-45