

Bramborová roláda

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- brambory 5 ks
- mléko 4 lžíce
- sýr plátkový 4 plátek
- máslo 2 lžíce
- šunka 4 plátek
- okurka kyselá 2 ks
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na kousky a v osolené vodě uvaříme. Poté brambory slijeme, přidáme máslo, mléko, sůl a pepř a vyšleháme do hladké kaše.

Na pracovní ploše roztáhneme potravinovou fólii a kaši na ni rozetřeme do tvaru obdélníku.

Na střed obdélníku rozložíme plátky sýra a šunky a navrch přidáme nakrájenou kyselou okurku.

Za pomoci fólie vše zabalíme a vytvoříme váleček. Necháme ho zabalený ve fólii a dáme na 10 minut ztuhnout do lednice.

Pak váleček rozbalíme, přendáme do zapékací misky a pečeme dozlatova.

Poznámka:

Můžeš podávat i jako přílohu k masům a zelenině.