

Sýrová roláda

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- eidam 12 plátek
- šunkový salám 200 g
- pomazánkové máslo 1 kelímek
- česnek 2 stroužek
- tavený sýr 2 ks
- červená kapiie 1 ks
- pórek 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Plátky sýra rozložíme na pečící papír tak, aby se kraje překrývali a dáme na chvíli rozehrát do trouby. Spoje trochu pomačkáme, aby se spojili do jednolitého plátu. Mezitím smícháme tavený sýr s pomazánkovým máslem a vyšleháme s česnekem.

Na sýr rozložíme šunkový salám, pomažeme pomazánkou, posypeme nadrobno nakrájenou kapií a pórkem a opatrně zamotáme.

Roládu necháme ztuhnout v lednici a podáváme nakrájenou na centimetrové plátky.