

Chlebové rolády

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- chléb 4 plátek
- krutí šumka 8 plátek
- červená paprika 1 ks
- ledový salát 1.4 ks
- pomazánkové máslo 200 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Krajíce chleba zbavíme kůrky, očištěnou papriku nakrájíme na drobné kostičky, ledový salát rozebereme na listy, opláchneme a necháme okapat
2. Pomazánkové máslo dobře promícháme s nakrájenou paprikou
3. Krajíce chleba potřeme připravenou pomazánkou, položíme na ně listy salátu a plátky krutí šunky
4. Naplněné chlebové pláty stočíme do rolády, zabalíme do potravinářské fólie, v lednici necháme krátce vychladnout a před podáváním nakrájíme na plátky.