

Sýrová roláda

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- šumka 100 ks
- plátkový sýr 250 g
- **Náplň**
- máslo 80 g
- tavený sýr 2 ks
- vejce na tvrdo 3 ks
- sladkokyselá okurka 1 ks
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátkový sýr v dobře uzavřeném mikrotenovém sáčku ponoříme do horké vody a necháme změkhnout. Mezitím si připravíme náplň: máslo utřeme s tavenými sýry do pěny, přidáme drobně nakrájená vejce, okurku a zelenou petržel, přidáme hořčici, koření a sůl. Na obdélníku alobalu vyválíme ze změkklého sýra placku, kterou potřeme polovinou náplně. Na tu poklademe plátky šunky, na něž rozetřeme zbytek náplně, vše zarolujeme a zabalíme do alobalu. Hotovou roládu dáme ztuhnout do lednice.

Poznámka:

tavený sýr - obdelníčkový