

Sýrová roláda

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- sýr plátkový 200 g
- šunka 200 g
- kapie 1 ks
- máslo pomazánkové 130 g
- vejce na tvrdo 3 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- hořčice 1 lžička
- majonéza 2 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Na plech si dáme pečicí papír, na který klademe plátky sýra tak, aby se v troubě spojily v jeden plát, tedy asi 1 cm přes sebe, a zapečeme.

Pomazánkové máslo, vejce, sůl, pepř, hořčici a majonézu smícháme. Sýrový plát sundáme i s papírem z plechu a vrstvíme na něj plátky šunky. Pomazeme pomazánkou a na kraj dáme proužky papriky, poté zavineme a necháme v lednici ztuhnout. Podáváme s opečeným chlebem a zeleninou.