

Nivová roláda

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- česnek 1 stroužek
- eidam 100 g
- hrozny 50 g
- niva 200 g
- sezamová semínka 1 balení
- tvaroh 100 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nivu vyšleháme s tvarohem. pokud je směs příliš tuhá, můžeme lehce zředit mlékem. dochutíme česnekem. Sýr eidam (plátky) rozložíme na plech tak, aby se lehce překrývaly. Dáme do rozehřáté trouby na cca 5min, aby se plátky stavily k sobě. poté na ně nanese 3/4 směsi, doprostřed poklademe hroznové víno (nejlépe bez pecek a zelené) a zabalíme do rolády. necháme ji ztuhnout zabalenou v alobalu v lednici nejméně hodinu. poté ji pomažeme zbytkem pomazánky a posypeme hustě sezamem.

Poznámka:

máte-li rádi, můžete dát česneku více