

Sýrová roláda s tvarůžkovou náplní

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- sýr eidam 300 g
- máslo 250 g
- tvarůžky olomoucké 1 balení
- cibule 1 ks
- paprika sladká mletá 0.5 lžička
- bylinky zelené 1 lžička
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Nejdřív dáme vařit tvrdý sýr - vložíme do igelitového sáčku, zavážeme a v kastrůlku s vodou vaříme 20 minut tak, aby byl celý ponořený.

Zatím si připravíme náplň. Tvarůžky nejemno nastrouháme, k nim přidáme změkklé máslo, nadrobno nakrájenou cibulku a ostatní přísady a vyšleháme do pěny.

Po 20 minutách sýr vyjmeme ze sáčku, rozválíme na plát (pracujeme rychle, sýr tuhne), potřeme náplní, zavineme a dáme vychladit. Roládu podáváme se zeleninou a čerstvým pečivem.

