

Sýrová roláda

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- sýr tvrdý 12 plátek
- šunka 200 g
- máslo pomazánkové 130 g
- majonéza 2 lžíce
- hořčice 1 lžíce
- vejce vařená 2 ks
- proužky paprika 1 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- petrželka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Smícháme máslo, majonézu, hořčici, petrželku a nadrobno posekaná vejce, osolíme a opepříme. Na plech s pečicím papírem naskládáme plátky sýra tak, aby se asi 1 cm překrývaly. Vložíme do trouby vyhřáté na 150 °C a počkáme, až se sýr v místech překrytí spojí. Stáhneme na vál. Sloupneme papír a plát dáme na jiný.

Sýr pokryjeme šunkou, rozetřeme pomazánku a na kraj položíme proužky papriky. Pomocí pečicího papíru pevně svineme do rolády a stáhneme, celou ji zabalíme a dáme ztuhnout.