

Plněná roláda z listového těsta

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Listové těsto 1 ks
- Vejce 4 ks
- Hrášek 1 ks
- Naložené papriky 1 ks
- Salám 200 g
- Eidam sýr 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejprve si uděláme vaječinku. Až vychladne, přidáme a vmícháme kuličky hrášku, ale opatrně, aby se nám nerozpučily. Listové těsto rozdělíme na dvě půlky. Ty rozválíme na vále a na to pokládáme kousky salámu, na to sýr a vše potřeme vaječinkou. Nakonec poklademe kousky papriky. Celé toto zabalíme do rolády. Pečeme do světle hněda.