

# Sýrová roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 6

- Tvrdý sýr 500 g
- Vejce 8 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Velké tavené sýry 5 ks
- Kyselé okurky 1 sklenice
- Cibule 1 ks
- Pažitka 1 ks
- Šunka 40 g
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Flóra 1 lžíce

**Doba přípravy:** 55 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Americké Panenské ostrovy

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Do velké mísy dáme najemno nakrájený junior, okurky, pažitku, cibuli a vejíčka. Poté dáme sýry tavené a floru, osolíme a opepříme dle chuti, přidáme hořčici a zamícháme. Vznikne nám hmota. Poté si rozdělíme sýr na 2 stejné kusy, které vložíme do sáčků, můžeme je  
Poté ze sáčku vysypeme sýr, vyválíme na obdélník, dáme půlku náplně a zarolujeme. Dáme do alobalu a necháme v ledničce ztuhnout.