

Sýrová roláda

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Eidam 300 g
- Máslo 80 g
- Sýr Lučina 250 g
- Pažitka 2 lžíce
- Paprika 1 ks
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Šunka plátky 100 g
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Máslo necháme změkknout. Takto změkklé máslo utřeme s lučinou. Papriku zbavíme semínek a nakrájíme nadrobno. Papriku přimícháme do másla utřeného s lučinou, přidáme pažitku a zamícháme. Osolíme a opeříme dle chuti. Eidam (vcelku) dáme do mikrotenového sáčku a vložíme do horké vody. Eidam necháme úplně rozpustit. Prkénko si obalíme potravinovou fólií. Roztavený sýr vyjmemme ze sáčku a položíme na prkénko obalené fólií. Na sýr položíme druhou fólii a rozválíme na tenký plát. Na něj položíme šunku a potřeme ji připravenou hmotou. Stočíme do rolády, zabalíme do fólie a v chladu necháme ztuhnout. Podáváme našikmo nakrájené s bagetkou.