

Nepečená sýrová roláda

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- červená paprika 1 ks
- tvrdý sýr 19 plátek
- šunka 200 g
- **náplň**
- pomazánkové máslo 200 g
- hořčice 1 lžíce
- libeček 1 ks
- vejce natvrdo 3 ks
- majonéza 2 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nejdříve si připravíme pomazánku. Rozmícháme veškeré suroviny patřící do pomazánky (náplně). To znamená najemno nastrouhaná vajíčka, hořčici, majonézu, máslo a libeček. Místo libečku můžeme použít také petrželku nebo pažitku. Kdo chce, může trošku přisolit, ale myslím, že není nutné.

Na plech si položíme buď alobal nebo pečící papír a na něj naskládáme plátky sýra tak, aby se překrývaly zhruba 1 cm. Vložíme do vyhřáté trouby na 150 °C a počkáme, až se sýr rozehtřeje a v místech překrytí se spojí.

Vytáhneme z trouby a sýr i s alobalem nebo pečícím papírem stáhneme z plechu na vál. Sýr pokryjeme plátky šunky, rozetřeme pomazánku a na kraj položíme několik proužků červené papriky. Poté svineme pevně do rolády, tu zabalíme do pečícího papíru a necháme v lednici zatuhnout nejlépe do druhého dne.

Druhý den krájíme ze syrové nepečené rolády asi 1 cm hrubé plátky a podáváme s pečivem.