

Pikantní roládka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- eidam vcelku 200 g
- hořčice plnotučná 0.5 lžička
- hrášek sterilovaný bez nálevu 2 lžíce
- kapije sterilovaná bez nálevu 1 lžíce
- máslo 50 g
- sýr Lučina 100 g
- šunkový salám krájený 100 g
- tavený sýr smetanový 60 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lučinu utřeme s taveným sýrem a máslem. Ochutíme hořčicí, promícháme a dáme do chladu ztuhnout. Eidam v mikrotenovém sáčku vložíme do vroucí vody a vaříme až se roztaví. Pak jej vyndáme ze sáčku na podložku (vál) a rozválíme na plát o síle asi 2mm.

Na sýrovu placku rozetřeme vrstvu připravené pomazánky, překryjeme kolečky salámu, potřeme zbytkem pomazánky, posypeme hráškem, krájenou kapií, pevně svineme a zabalíme do alobalu. Dáme do chladničky ztuhnout alespoň na 4 hodiny, nejlépe však přes noc.

Krájíme na plátky a podáváme s bagetou nebo jiným pečivem.

