

Sýrová roláda s kiwi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- sýr eidamský 1500 g
- žervé 750 g
- máslo 350 g
- sůl 15 g
- kiwi 600 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Sýr dobře nahřejeme, aby byl měkký a šel dobře rozválet. Rozválíme z něj tenkou placku, kterou pomažeme našlehaným žervé s másle a solí. Na placku poskládáme oloupané kiwi a roládu těsně zavineme. Zabalíme do alobalu a necháme do druhého dne rozležet.