

Skládaná sýrová roláda se šunkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Sýr 12 plátek
- Šunka 12 plátek
- Kapie sterilovaná 100 g
- Máslo 125 g
- Tavený sýr 120 g
- Šunka 50 g
- Vejce 1 ks
- Pažitka 1 špetka
- Zelené olivy 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Nejprve si připravíme náplň. Máslo se sýrem vymícháme do pěny, přidáme jemně nasekanou šunku, jemně nakrájené vejce a pažitku a promícháme. Na olobal rozložíme šest plátků sýra, pokryjeme je šesti plátky šunky, potřeme náplní, pokryjeme dalšími šesti plátky šunky a sýra, potřeme zbytkem náplně a obložíme nakrájenými kousky kapie. Svineme do rolády, zabalíme pevně do alobalu a necháme alespoň přes noc v lednici uležet.