

Bylinková sýrová roláda

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Sýr eidam 300 g
- Tvaroh 400 g
- Bílý jogurt 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Mletá sladká paprika 1 špetka
- Bylinky dle chuti 1 hrst

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Postup:

Tvrdý sýr eidam v celku vložíme do mikroténového sáčku (dbáme na to, aby sáček neměl žádnou díрку), pevně uzavřeme a vložíme do vařicí vodní lázně, kde při velmi mírném ohni vaříme asi 15 minut. Zatímco se sýr nahřívá, dáme do mísy tvaroh, přidáme bílý jogurt, jen velmi lehce osladíme moučkovým cukrem, osolíme, přidáme špetku mletého pepře (ideálně čtyřbarevného) a špetku sladké mleté papriky pro barvu. Pak přidáme ještě hrst nasekaných bylinek, nejlépe čerstvých a celou náplň důkladně promícháme a jednolitou hmotu. Sýr opatrně vyjmeme z vody, pak ze sáčku a dáme ho na obdélník z alobalu, kde ho válečkem rozválíme na plát silný asi 2 - 3 mm. připravenou bylinkovou náplň na sýrovou placku nanese, rovnoměrně rozetřeme a uhladíme. Pak zabalíme celý plát do rolády, tu zabalíme do alobalu a necháme v lednici přes noc ztuhnout, aby držela tvar. Potom ji ostrým nožem krájíme na plátky a podáváme.