

Sýrovocuketová rolka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Cuketa 330 g 1 ks
- Kozí sýr s bílou plísní na povrchu 180 g
- Čerstvý kozí sýr 125 g
- Nasekané pažitka 2 lžíce
- Želatina 2 plátek
- Mletý bílý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cuketu nakrájíme podélně na tenké plátky, opečeme je nasucho z obou stran v grilovací pánvi a necháme vychladnout. Želatinu necháme nabobtnat ve studené vodě, pak ji vymačkáme a opatrně rozpustíme v mikrovlnné troubě. Čerstvý sýr rozmačkáme, smícháme s pažitkou, trochou soli, pepře a vešleháme rozpuštěnou želatinu. Na obdelník mikrotenové fólie poskládáme v pruhu mírně přes sebe osušené, opečené plátky cuket. Potřeme je sýrovou směsí, do středu položíme váleček kozího sýru a opatrně vše pomocí fólie zavineme. Rolku zabalíme do fólie a uložíme alespoň na 3 hodiny do chladu. Před podáváním ji nakrájíme na plátky.