Sýrová roláda s tvarohem

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 6

- plátkový sýr 4 balíček
- plátková šunka 200 g
- oloupané rajče 3 ks
- **náplň 1**
- smetanový sýr (60 g) 1 ks
- sůl 0.5 lžička
- tvaroh 1 kostka
- paprikový sýr (60 g) 1 ks
- mletá sladká paprika 1 lžička
- **náplň 2**
- pažitka 1 svazek
- mletý bílý pepř 0.5 lžička
- tvaroh 1 kostka
- **příloha**
- bílá veka 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Plátky sýru (můžou být každý jiný) rozprostřeme přes sebe na plech a necháme v troubě krátce rozpéct na plát.

V misce vyšleháme tvaroh s paprikovým i smetanovým sýrem a ochutíme solí a paprikou. V jiné misce vyšleháme tvaroh se solí, pepřem a nadrobno nasekanou pažitkou.

Plát sýra potřeme paprikovým tvarohem a poklademe jej plátky šunky. Na šunku natřeme pažitkovou pomazánku a na ni kostičky rajčat. Roládu pevně stočíme, zabalíme do potravinářské fólie a necháme nejlépe přes noc v ledničce ztuhnout.

Ztuhlou roládu krájíme na plátky a podáváme na bílé vece.