

# Barevná sýrová roláda



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 40min , Porce: 8

**1133** kalorií , **1 g** cukrů , **111 g** tuků , **31 g** bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/barevna-syrova-rolada>

## Příprava

Máslo, tavený sýr a žloutky vyšleháme do pěny, přidáme nastrohané bílky, drobně nasekanou jarní cibulku, pažitku, sůl, vegetu a pepř. Všechno promícháme a odložíme do lednice. Sýr rozdělíme na 2 části, každou zabalíme do 2 sáčků a vložíme do téměř vroucí vody. Necháme změkknout. Změklý sýr dáme na vál, vyválíme na tloušťku 3 mm do tvaru obdélníku. Necháme vychladnout. Na vychlazený plát sýra rozložíme šunku, na ni natřeme pomazánku, celý povrch poklademe lístky salátu a opatrně zavineme. Zabalíme do folie a uložíme do lednice. Nakrájíme na plátky a podáváme na salátových listech s toastem.

## Ingredience

- ✓ 800 g tvrdého sýra /45% t.v.s./
- ✓ 400 g kvalitní šunky
- ✓ hrst listového salátu
- ✓ 200 g taveného sýra
- ✓ 100 g másla
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka Vegety
- ✓ svazek pažitky
- ✓ 5 vajec uvařených natvrdo
- ✓ 2 jarní cibulky

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Klasika, Rodina, Předkrm, Svačinka

