

Slavnostní studená roláda

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 40min , Porce: 10

229 kalorií , **1 g** cukrů , **23 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/slavnostni-studena-rolada>

Příprava

Na krém použijeme Flóru a smotanový syr, který vymiešame do penista, pridáme majonézu, postrúhaných pět uvarených vajec, horčicu, posekanú pažitku a podľa potreby osolíme. Na alobal alebo potravinársku fóliu rozložíme plátky šunky do tvaru obdĺžníka a natrieme na ne polovicu krému. Kapié a uhorky pozdĺžne prekrójíme. Uvarené a ošupané zbylé vajcia pozdĺžne poukladáme na šunku s krémom, za ne uložíme uhorky, kapié a druhu polovicu krému. Pomocou alobalu alebo fólie zvinieme do rolády a dáme ju stuhnúť do chladničky.

▣ Tip k receptu

Po vychladnutí pokrájame, ozdobíme plátkami zeleniny a podávame z čerstvou bagetou..

Ingredience

- 600g plátků šunky
- 10 uvařených vajec natvrdo
- 2 sterilované červené kapié
- 8 menších sterilovaných okurek
- 150 g Flory (light)
- 150 g taveného smetanového sýra
- 1 lžíce nasekané pažitky
- 2 lžíce majonézy
- 1 lžíce francouzské hořčice
- sůl podle potřeby

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Předkrm