

Sýrová roláda II.



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 1

2031 kalorií , **0 g** cukrů , **167 g** tuků , **129 g** bílkovin

Autor: Marek Šťastný

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

Příprava

1. sýr namočíme na 20 min do horké vody, aby změkl 2. mezitím připravíme náplň: tavený sýr, máslo a hořčici utřeme do hladka, přidáme nasekané okurky, nakrájená vejce a šunku či salám 3. směs řádně promícháme, osolíme a opepříme 4. změkklý sýr rozválíme na placku, potřeme náplní, stočíme do rolky a zabalíme do alobalu 5. roládu dáme ztuhnout do ledničky - nejlépe přes noc, ale stačí i 2 hodiny

Ingredience

- 300 g Eidamu (Edamu)
- 2 tavené sýry
- 2 vejce natvrdo
- 200 g šunky nebo měkkého salámu
- 100 g másla
- 2 ks sterilovaných okurek
- 1 lžice hořčice
- sůl
- pepř

Kategorie

Narozeniny, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Labužník, Předkrm