

Sýrová roláda s celerovou pomazánkou a olivami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 6

630 kalorií , **2 g** cukrů , **47 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrova-rolada-s-celerovou-pomazankou-a-olivami>

Příprava

Nejdříve si připravíme pomazánku. Syrový celer nastrouháme na jemno, zakápneme citronovou šťávou a smícháme s uvařenými, nastrouhanými vejci. Osolíme, opepříme a vmícháme majonézu a bílý jogurt.

Plátky tvrdého sýra rozložíme na plech vyložený pečícím papírem tak, aby se okraje překrývaly. Necháme v troubě změkknout (asi 5 minut při 150 stupních). Vytáhneme z trouby, přemístíme i s pečícím papírem na vál, poklademe plátky šunky (nejlépe schwarzwaldské), potřeme připravenou pomazánkou a na okraj položíme černé olivy. Zatočíme do rolády, zabalíme do alobalu a necháme do druhého dne vychladit.

Tip k receptu

Podáváme na plátcích rohlíků nebo bagety.



Ingredience

- 2 vařená vejce
- 100 g šunky
- 150 g plátkového sýru
- sůl
- pepř
- 2 lžíce majonézy
- černé olivy dle potřeby
- 1 kelímek bílého jogurtu
- 1/2 menšího celeru
- 1/2 dcl citronové šťávy

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Předkrm