

# Sýrová roláda s celerovou pomazánkou a olivami



Obtížnost:

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

616 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 nastroháme na jemno, zakápneme citronovou šťávou a smícháme s uvařenými, nastrohanými 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

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

## Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Předkrm