

Sýrová roláda



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 12

1564 kalorií , **0 g** cukrů , **117 g** tuků , **122 g** bílkovin

Autor: Zdenka Obertová

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

Příprava

Máslo a tavené sýry rozmixujeme, osolíme a opepříme. Přidáme na kostičky nakrájené okurky, šunku, vejce a tresčí játra. Důkladně promícháme, čímž nám vznikne náplň do sýrové rolády. Eidam vložíme do mikrotenového sáčku, uzavřeme, dáme do vroucí vody a 10 minut vaříme. Potom vláčný Eidam položíme na alobal, rozválíme na placku a potřeme náplní. Sýrovou roládu opatrně zavineme, obložíme plátky šunky, zabalíme do alobalu a uložíme do ledničky. Ztuhlou roládu nakrájíme na plátky.

Ingredience

- 4 tavené sýry
- 400 g Eidamu v celku
- 1 kostka másla
- 4 ks sterilovaných okurek
- 200 g šunky v celku a pár plátků na obalení
- 3 natvrdo uvařená vejce
- 1 konzerva tresčích jater
- sůl
- pepř

Kategorie

Narozeniny, Celoročně, Finančně náročnější, Mléčné výrobky a vejce , Něco extra, Zkušený kuchař, Předkrm