

# Sýrové rolky s křenem a hroznovým vínem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 15min , Porce: 4

927 kalorií , 31 g cukrů , 57 g tuků , 23 g bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrove-rolky-s-krenem-a-hroznovym-vinem>

## Příprava

Do lučiny (lepší je domácí výroba) zamícháme křen a trochu osolíme. Pokud je příliš hustá, zředíme kapkou mléka nebo smetany. Plátky sýra rozprostřeme na prkénko, pomazeme ochucenou lučinou a poklademe hroznovým vínem. Jestliže jsou kuličky velké, rozpůlíme je. Sýr zavineme do rolky, pevně zabalíme do alobalu a necháme vychladit. Pak nakrájíme na plátky a podáváme buď na kolečkách rohlíku nebo samostatně.



### Tip k receptu

Je to skvělá pochoutka třeba k vínu.



## Ingredience

- ✓ 200 g Lučiny
- ✓ 1 lžíce strouhaného křenu
- ✓ sůl
- ✓ kapka sladké smetany
- ✓ 200 g plátkového sýra
- ✓ hroznové víno
- ✓ rohlíky

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Návštěva, Párty občerstvení