Rolovaná chuťovka s Karičkou

Potrebujeme

- - 500 g tvrdého syra (eidam minimálne 45 %)
- - 125 g masla
- - 140 g syrokrémy Karička
- - 3 strúčiky cesnaku
- - sol
- - červená paprika

Postup

Tvrdý syr si roztopíme. Potom rozvaľkáme asi na hrúbku 3 mm a necháme vychladnúť. Nesmiete syr plniť kým je teplý, pretože plnka obsahuje maslo a to by vám po zrolovaní vytekalo. Plnku si pripravíme vyšľahaním masla so syrokrémom do hladka. Potom pridáme pretlačený cesnak a ešte premiešame. Na vychladnutý syr natrieme nahrubšie plnku a posypeme kúsočkami nadrobno nasekanej papriky. Môžete pridať aj bylinky podľa chuti alebo zelené časti jarnej cibuľky.
Potom zrolujeme, poriadne postláčame, aby nám vyšiel vzduch z roládky a zabalíme do potravinárskej fólie. Uložíme do chladničky na pár hodín, aby všetko poriadne stuhlo.

Tento recept nám posiela:	Petra z Bratislavy
náročnosť:	nízka
čas:	1 hod
porcie:	10/15
bezlepkový recept:	Áno