

Slaná strieška

Potrebuje

- - 125 g masla
- - 300 g šunkovej alebo liptovskej salámy
- - kečup podľa chuti
- - 150 g syr Karička
- - soľ
- - 100 g syr Karička
- - 50 ml tatarská omáčka
- - 150 g šunková saláma
- - sterilizovaná kukurica
- - sterilizované uhorky
- - sterilizovaná kápie
- - 4 varené žltka
- - 150 g plátkový syr

Postup

Najskôr spravíme roládu. Pripravíme si nátierku č. 1 – 100 g šunkovej alebo liptovskej salámy rozmixovať, pridať asi 125 g masla, 150 g syr Karička a kečup podľa chuti. Na stôl rozložíme fóliu alebo alobal, na to naukladám vedľa seba 4x3 kolieska šunky a potrieme nátierkou. Na nátierku naukladáme plátky syra /eidam/ znova nátierku. Na kraj dať steriliz. kukuricu a kápie a zvinieme ako roládu.

Rolku stiahneme do fólie a dáme do chladničky.

Pripravíme nátierku č. 2 – 100 g syr Karička, tatarská omáčka, šunková saláma alebo Liptov asi 150g /nakrájať na drobno/, steril. uhorky a kápie /nasekať na drobno/, pridať kukuricu, uvarené 4 žltka – toto všetko zmiešať. Tvrdý kartón preložíme na 1/2 a vložíme do pekáča, vytvoriť striešku, naukladáme toastový chlieb a postriekame kečupom. Natrieme nátierkou č. 2, nastrúhame bielka a vložíme roládu z chladničky. Troška pritlačíme a natrieme zvyškom nátierky č. 2. Prikryjeme toastovým chlebom, troška pritlačíme. Zabalíme do fólie a zaviažeme, aby to držalo tvar. Nechať v chladničke do druhého dňa a potom potrieť taveným syrom, posypať strúh. syrom a ozdobiť.

Tento recept nám posielal: Nikola z Partizánskeho
náročnosť: stredná
čas: 40 min
porcie: 8