

Syrová roláda

Potrebuje

- - 40 dkg tehly
- - 125 g masla
- - 1 krabičku Karičky
- - 1 syr v črievku
- - 20 dkg šunky
- - 4 vajcia na tvrdo
- - kápi, petrž. vňať, horčica, soľ

Postup

Syr dáme do sáčku, zaviažeme a dáme variť do vriacej vody na 20 minút. Teplý syr vyvalkáme na alobale.

Naplníme plnkou, zatočíme a dáme stuhnúť do chladničky.

Plnka:

Všetky syry si dáme do misy, pretlačíme do nich vajcia.

Pridáme maslo, pokrájanú šunku, kápiu alebo pažitku, petr. vňať. Dochutíme solou a horčicou.

Tento recept nám posielal: Ivana zo Skačian

náročnosť: nízka

čas: 20

porcie: 10