

Syrová roláda

Potrebuje

- - tvrdý syr 200 g v celku
- - celá Karička
- - 1 červená paprika
- - 4 vajíčka uvarené na tvrdo
- - 1 plechovka kukurice
- - soľ
- - 4 lyžice majonézy

Postup

V miske si zmiešame suroviny: vajíčka, kukuricu, syrečky, nakrájanu červenú papriku, majonézu a soľ. Syr vložíme do sáčka a trochu povaríme vo vode, ak syr začne mäknúť vyberieme ho a rozvaľkáme na plát. Na plát dáme plnku a stočíme do rolády. Obalíme do alobalu a necháme stuhnúť aspoň dve hodiny v chladničke. Potom nakrájame a podávame s bagetkou.

Tento recept nám posielala: Marta z Pustého Čemerného
náročnosť: nízka
čas: 30 minút
porcie: 6
bezlepkový recept: Áno