

Rolka plnená Karičkou

Potrebuje

- - 1 kg mleté mäso
- - šunková saláma
- - trojuholníčky syra Karička
- - 2 ks vajíčka
- - pohár strúhanky
- - korenie
- - slaninka v plátkoch

Postup

Do misky si dáme mleté mäso. Vajíčka, strúhanku a korenie zmiešame.

Na plech si dáme alobal a mäsom vystelieme celý plech. Do stredu si naukladáme pár plátkov salámy a Karičku. Celé to zrolujeme pomocou alobalu. Na koniec rolku obalíme slaninkou a späť zabalíme do alobalu.

Pečieme na 200°C 45 minút. Potom alobal otvoríme a necháme ešte 15 minút piecť na 220°C.

Tento recept nám posielala: Pavlína z Vlčian

náročnosť: Stredná

čas: 60 minút

porcie: 6