

Sýrová roláda

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejprve si vytvoříme směs z pomazánkového másla, tavených sýrů, kapie (nakládaná) a česneku (dle chuti). Pak připravíme plátky sýra – eidam rozložíme na kus alobalu pravidelně do tvaru obdélníku tak, aby se 1 cm překrýval. Plátky eidamu s alobalem dáme na plech a necháme v troubě na chvíli rozehtát, aby se vytvořil jednolitý plát. Ten necháme vychladnout, na něj rozprostřeme šunku a natřeme připravenou směsí sýrů. Zabalíme do fólie a necháme ztuhnout v lednici. Roláda nemusí mít pouze česnekovou příchuť, ale například křenovou. Do sýrového krému můžete přidat suroviny podle vlastní fantazie (salám na nudličky nebo kolečka, párek, hermelín atd).

Ingredience

- **Česnek** - 5 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky** 100 g - 400 g
- **Kapie červená** - 100 g
- **Uherská klobása** 280 g - 50 g
- **Choceňské Tradiční Pomazánkové** 200 g - 200 g
- **Ring smetanový** 150 g 3D - 150 g

