

Cuketová roláda se šunkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cuketu nastrouháme nahrubo, posolíme a necháme vypotit cca 10 minut. Poté vymačkáme přebytečnou vodu, přidáme 4 vejce, sůl, parmazán, muškátový květ a promícháme. Těsto nalijeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme na 180 °C 20-30 minut. Na vychladlou roládu položíme plátky eidamu, šunky, žervé rozmícháme se zakysanou smetanou, špetkou soli a sušenými rajčaty. Smotáme a můžeme podávat.

Ingredience

- **Cuketa** - 500 g
- **Vejce** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Parmazán 100 g** - 50 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 60 g
- **Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml** - 50 g
- **Blaník eidam 30% plátky 100 g** - 150 g
- **Bambini šunka - nejvyšší jakosti 1,5 kg** - 100 g
- **Muškatový květ mletý 15 g** - 0.5 g
- **Jihočeské žervé 90 g** - 300 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

