

# Roládka z omelety s ajvarovou pomazánkou

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 20 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Pánev by měla mít větší průměr, aby nám omeleta šla dobře zarolovat. Na pánvi s trochou oleje připravíme klasickou vaječnou omeletu, kterou opečeme z obou stran. Hotovou omeletu necháme vychladnout. Pomazánkové máslo smícháme s utřeným česnekem a jemným ajvarem. Směs natřeme na vychladlou omeletu, poklademe plátky šunky a ještě jednou potřeme připravenou směsí. Roládu srolujeme, zabalíme do alobalu a dáme do ledničky vychladit. Studenou roládu nakrájíme na plátky a podáváme se salátem.

## Ingredience

- **Česnek** - 1 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Jihočeské pomazánkové tradiční 31 % 150 g** - 200 g
- **Podravka Ajvar jemný 350 g** - 20 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Vejce** - 300 g
- **Božská šunka 2,8 kg** - 150 g

