

Sýrová roláda

Ingredience

základ

- 2 ks baleného plátkového sýru Eidam
- cibule — 1
- červená kapie
- šunka — 10-15 dkg

pomazánka

- 3 tavené sýry např. Apetito
- 2 velké kyselé okurky
- a stejné množství Ramy
- sůl, pepř

Postup

Do vroucí vody vložíme balíček sýra a povaříme, dokud se sýr neroztaví. Pak obal rozstříhneme a sýr vylijeme na vál, kde z něj vyválíme obdélník o rozměrech asi 25 x 30 cm. Na něj naneseeme půl pomazánky připravené z nastrouhaných okurek, na drobné kostky nakrájené cibule a ostatních ingrediencí. Na pomazánku položíme plátky šunky a proužky papriky. Zabalíme do tvaru rolády, tu pak do alobalu a dáme ztuhnout do lednice.