

Tento recept byl stažen ze serveru Domáci-Kuchař.cz můžete také navštívit www.studuj.com

Sýrová roláda s křenovým máslem

Ingredience:

300 g eidamu
1 křenové pomazánkové máslo
150 g drůbeží šunky
60 g meruňkového džemu

Popis postupu:

Eidam vcelku vložíme do mikrotenového sáčku, uvážeme a necháme asi 20 v horké vodě. Nevaříme! Když sýr změkne, rychle ho vyválíme na placku. Plát potřeme křenovým máslem, poklademe šunkou a natřeme meruňkovým džemem. Zavineme, roládu zabalíme do alobalu a necháme ztuhnout v lednici. Krájíme teplým nožem na plátky. Na talíři zdobíme zeleninou.