Sýrová roláda se šunkou, paprikami a sýrem Lipno

30 minut náročnost ●●○○

Potěší nejen návštěvu, ale i rodinu při nedělní snídani. Vhodná je i jako pohoštění na svatbu či jinou slavnostní událost. Díky kvalitním sýrům od Madety bude dokonalá.



Ingredience

- 100 g změklého Jihočeského másla
- 300 g šunky dle výběru
- pažitka
- 400 g sýru Sýrařův výběr Gouda
- 1 balení sýru Lipno
- červená a žlutá paprika
- 1 balení Jihočeského žervé

Návod na přípravu:

Plátky sýru Sýrařův výběr rozložíme na plech na pečící papír do tvaru obdélníku tak, aby se překrývaly. Dáme na pár minut lehce roztavit do trouby předehřáté na 160 °C. Smícháme změklé Jihočeské máslo, sýr Lipno, Jihočeské žervé, papriky nakrájené na malé kostičky a pažitku. Roztavené plátky sýru Sýrařův výběr poklademe šunkou, pomazánkou a stočíme do tvaru rolády. Necháme ztuhnout v ledničce ideálně přes noc. Poté nakrájíme na tenké plátky a podáváme.