

# Sýrové rolky z toastového chleba

🕒 10 minut

difficulty ●○○○

## Ingredience:

- toastový chléb
- Lipánek gouda
- Jihočeské máslo

## Dip:

- 1 Jihočeský Nature bílý jogurt nebo Jihočeská zakysaná smetana
- bylinky (pažitka, petrželka)
- sůl, pepř

## Instructions for preparation:

Plátkům toastového chleba odkrojíme okraje a pak je rozválíme válečkem na tenko, aby se lépe stáčely. Na každý plátek položíme sýr Lipánek gouda a pevně ho zarolujeme.

Na pánvi rozežřejeme hojnou vrstvu másla a rolky v něm krátce opečeme ze všech stran, aby získaly zlatavou barvu a sýr se uvnitř krásně roztekl. Necháme je chvíli vychladnout a uložíme do svačिनové krabičky.

K rolkám připravíme jednoduchý dip: v misce smícháme bílý jogurt nebo zakysanou smetanu s nasekanými čerstvými bylinkami (například pažitka nebo petrželka), dochutíme špetkou soli a pepře. Dip podáváme zvlášť v malé krabičce, aby se do něj rolky mohly namáčet.

Do krabičky přidáme ještě oblíbenou zeleninu.

