

Vánoční sýrové a šunkové rolky ze sýru Primator s jablkem a křenem

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (2 porce)

- 1 balení sýru Primator
- 1 balení kvalitní šunky
- 3 jablka
- 2 lžíce strouhaného křenu
- 2 lžíce Jihočeského žervé
- 1 lžíce majonézy
- 1 lžička hrubozrnné hořčice
- 1/2 lžičky dijonské hořčice
- 2 lžičky citronové šťávy
- 2 lžičky medu
- sůl
- pepř
- špetka tymiánových lístků
- salát dle chuti
- hrst cherry rajčat
- 2 lžíce olivového oleje



Návod na přípravu:

Jablka nahrubo nastrouháme a vymačkáme z nich přebytečnou šťávu. Křen nastrouháme najemno a promícháme s jablky. V misce smícháme Jihočeské žervé, majonézu, obě hořčice, 1 lžičku medu, 1 lžičku citronové šťávy a najemno nasekaný tymián. Osolíme a opepříme. Směs vmícháme k jablkům s křenem. V další misce vyšleháme olivový olej se zbylým medem a citronovou šťávou. Dochutíme solí a pepřem – vznikne dresink na salát. Z jablekovo-křenové směsi vytvoříme malé rolky – vkládáme je do plátků sýru Primator nebo šunky a pevně zarolujeme. Na talíř dáme salát s cherry rajčaty, polijeme dresinkem a navrch položíme hotové rolky.