

Záhorácky syr  
**HAVRAN**

**SYROVÝ  
PLÁT**

NA VÝROBU  
SYROVEJ  
ROLÁDY

„ČAKÁTE NÁVŠTEVU, MY VÁM S TÝM POMÔŽEME.  
JEDNODUCHO A RÝCHLO“

# FOTORECEPT



## INGREDIENCIE:

1 ks syrový plát Havran

150 g šunka

125 g bryndza Havran \*

125 g maslo Havran

1 ks tavený syr 100 g Havran

1 ks uvarené vajíčko

cibuľka a farebná paprika

\* Ak nemáte radi bryndzu, môžete ju nahradiť jedným kusom taveného syra naviac.



Plát si vytiahneme z chladničky min. 30 minút pred prípravou a necháme ho zmäknúť.

Zatiaľ si pripravíme plnku.

Zmiešame bryndzu, tavený syr, maslo a nakrájanú cibuľku. Ak je plát hrubší, vyvalkáme ho.

Na celú plochu naukladáme šunku.



Na šunku rozotrieme pripravenú plnku.



Na plnku pretlačíme uvarené vajíčko. Môžete použiť koliesko na pretláčanie zemiakov.



Na plnku naukladáme nakrájanú papriku, alebo si papriku nakrájame na malé kocky a vmiešame do plnky. Ak obľubujete kyslú uhorku, môžete ňou nahradiť zelenú papriku. Plnka bude chuťovo výraznejšia.



Celé zrolujeme a dáme vychladnúť do chladničky.

Krájame na hrúbku 1 cm a podávame. Ideálne s bagetou.

Z celej rolády nakrájate cca 20 ks.

DOBRÚ CHUŤ.