

RECEPT NA SYROVÚ ROLÁDU

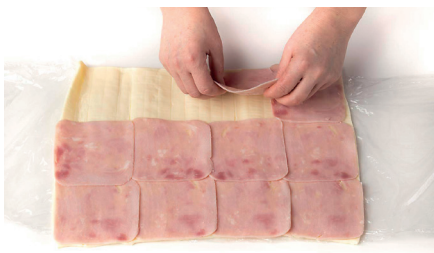


Ingrediencie

1 ks syrový plát Havran
100 g šunka Nord Svit
125 g bryndza Havran *
125 g maslo Havran

100 g tavený syr Havran
1 ks uvarené vajíčko
farebná paprika

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



Plát si vytiahneme z chladničky min. 30 minút pred prípravou a necháme ho zmäknúť. Zatiaľ si pripravíme plnku. Zmiešame bryndzu, tavený syr, maslo, pretlačené vajíčko a nakrájanú papriku.

Ak obľubujete kyslú uhorku, môžete ju pridať ku paprike.
Na celú plochu nakladáme šunku.



Na šunku rozotrieme pripravenú plnku.



Celé zrolujeme a dáme vychladnúť do chladničky.

Krájame na hrúbku 1 cm a podávame
s bagetou. Z celej rolády nakrájate min. 20 ks
Dobrá chuť!

Syráreň Havran a.s., Priemyselná 1339, 905 27 Senica
www.syrenenhavran.sk, sekretariat@syrenenhavran.sk, tel. +421 34 698 71 20

www.syrovarolada.sk