

Roláda z listového těsta (54510)

Normovaný počet porcí: 10

Ingredience (suroviny):



Finální vzhled pokrmu:



1. 2.



3. 4.



5. 6.



Roláda z listového těsta

Křehká roláda plněná šunkovým salámem a plátkovým sýrem, povrch hnědozlatavé barvy. V řezu jsou zřetelné všechny složky surovin.

Ingredience: 10 porcí

600 g	listové těsto - polotovar
200 g	šunkový salám
150 g	plátkový sýr
80 g	syrové vejce
80 g	kečup
80 g	plnotučná hořčice
5 g	celý kmín

Postup přípravy:

Listové těsto s pečícím papírem rozložíme na vál a válečkem jemně vyválíme. Potřeme směsí kečupu a hořčice po celé ploše těsta.

Poklademe šunkovým salámem a plátky tvrdého sýra.

Zavineme do rolády. Navrch potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme celým kmínem.

Pečeme zvolna v troubě vyhřáté na 200°C po dobu 15 - 20 minut. Necháme vychladnout a vlažné krájíme na jednotlivé porce.

Tato roláda má i další variantu plnění, do náplně se mohou přidat nakrájené kyselé okurky a beraní rohy.