



## Sýrová roláda plněná pěnou ze salámu Torrero

### Ingredience:

200 g plátkový sýr Eidam 45 %  
2 ks tavený sýr  
100 g [salám Torrero](#) (namletý)  
100 g máslo  
1 ks červená paprika (nakrájemná na malé kousky)  
1 ks kyselá okurka (nakrájená na malé kousky)  
Hrst libeček (jemně nasekaný)  
sůl  
pepř

bagetka  
bazalkové pesto  
rukola

### Postup:

**Pěna:** Smícháme dohromady tavený sýr, změkklé máslo, Torrero, papriku, okurku a libeček, přidáme sůl a pepř a vyšleháme do pěny.

**Roláda:** Na vál rozložíme potravinovou fólii a na ní naskládáme plátky sýru, potřeme je vyšlehanou pěnou, zabalíme do fólie a vložíme na pár vteřin do horké vody (aby se sýr spojil). Vyndáme, necháme vychladnout, vybalíme z fólie a nakrájíme na plátky. Podáváme na rukole s podélně rozkrojenou bagetkou, potřenou pestem.

