

Špenátová roláda

Fantastická roláda k akejkoľvek príležitosti.

Popis

Ingrediencie

- 1 Balíček mrazený špenát / alebo nastrúhaná, podusená mrkva /
- 120 g Polohrubá moka
- 6 kusov vajec
- 1 čajová lyžička oleja
- 1 čajová lyžička masla
- 100 g hydinovej šunky
- 1 balíček taveného syra
- 1 kus cibule
- trochu soli
- 1 strúčik cesnaku

Postup

Špenát najskôr rozmrazíme, pridáme polohrubú múku, prelisovaný cesnak, 3 žĺtka, maslo, olej a soľ.

V osobitnej nádobe si zo zvyšných troch bielkov vyšľaháme tuhý sneh, ktorý nakoniec vmiešame do špenátovej hmoty. Cesto vlejeme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme na 150 °C po dobu 10-15 minút.

Po upečení položíme na cesto navlhčenú utierku, stočíme a necháme odpočívať zopár minút. Následne cesto odrolujeme a naspäť zrolujeme už bez utierky a necháme vychladnúť.

Pripravíme si náplň. 3 vajíčka uvaríme natvrdo, potom nakrájame na jemno, primiešame tavený syr a nadrobno nakrájanú hydinovú šunku a cibuľu.

Roládu odrolujeme, natrieme pripravenou náplňou a znovu zrolujeme. Opatrne zabalíme do alobalu a necháme v chladničke stuhnúť.