

Mrkvová roláda

Fantastická roláda k akejkoľvek príležitosti.

Popis

Ingrediencie

- 100 g nastrúhanej mrkvy
- 120 g polohrubej múky
- 6 ks vajec
- 1 čajová lyžička oleja
- 1 čajová lyžička masla
- 100 g hydínovej šunky
- 1 balíček taveného syra
- 1 ks cibule
- trochu soli
- 1 strúčik cesnaku

Postup

Mrkvu postrúhame, 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 mrkvovej 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. Tri vajíčka uvaríme natvrdo, potom nakrájame na jemno, primiešame tavený syr a nadrobno nakrájanú hydínovú šunku a cibuľu.

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