

# Špenátová roláda s Karičkou

## Potrebuje

- - 400 g mrazeného špenátu
- - 150 g Karička črievko
- - 125 g masla
- - 4 vajcia
- - 120 g polohrubej múky
- - 1 strúčik cesnaku
- - ¼ ČL kypriaceho prášku do pečiva
- - soľ
- - 50 g slaniny
- - 50 g kapie
- - 60 g kyslých uhoriek (3 ks)

## Postup

1. Špenát rozmrazíme, zmiešame s 3 žĺtkami, múkou, kypriacim práškom, osolíme a pridáme prelisovaný cesnak. Z 3 bielkov vyšľaháme sneh a zľahka primiešame.
2. Plech vyložíme papierom na pečenie a cesto rozotrieme. Pečieme na 180 °C približne 15 minút.
3. Upečené cesto ešte teplé zrolujeme a necháme vychladnúť.
4. 1 vajce uvaríme natvrdo a necháme vychladnúť.
5. Zmäknuté maslo zmiešame s Karičkou a s nadrobno pokrájaným uvareným vajcom, opečenou vychladnutou slaninkou, uhorkou a kapiou.
6. Na cesto rozotrieme plnku, zrolujeme a vložíme do chladničky.

TIP: Na dochutenie plnky môžeme použiť medvedí cesnak, prípadne čo nájdete v chladničke.

---

Tento recept nám posielal:

náročnosť:

čas:

porcie: