

# Zelená roláda

## Potrebuje

- - 400g mrazený špenát
- - 4 vajcia
- - 120g polohrubá múka
- - 1 strúčik cesnaku
- - 1/2 KL soľ
- - 1/4 ČL kypriaci prášok do pečiva
- - 1 cibuľa
- - 125g maslo
- - 160g tavený syr Karička
- - štipka soli
- - trochu šunky
- - trochu kápie

## Postup

Špenát rozmrazíme a vmiešame doň 3 žĺtky a múku s kypriacim práškom, osolíme, prelisujeme cesnak a pridáme k špenátu. Z 3 bielkov ušľaháme sneh a zapracujeme k špenátovej zmesi. Plech vyložíme papierom na pečenie a cesto rozotrieme. Upečieme na 180 °C asi 10-15 minút.

Posledné vajce uvaríme natvrdo, necháme vychladnúť. Zmäknuté maslo zmiešame s taveným syrom Karička. Vajce, šunku, cibuľu a kapiu nakrájame nadrobno a pridáme k maslu. Všetko premiešame a podľa chuti osolíme.

Upečené cesto necháme odpočinúť a ešte teplé zavinieme aj s papierom. V tomto zrolovanom stave ho necháme vychladnúť. Potom ho rozvinieme, papier stiahneme a cesto rovnomerne potrieme náplňou. Opäť zavinieme a vložíme do chladničky. Po stuhnutí krájame na plátky.

---

Tento recept nám posielala: Dana z Michaloviec

náročnosť: vysoká

čas: 40 min.

porcie: 12