

Špenátová roláda

Potrebuje

- - 1 balenie listy špenátové mrazené
- - 3ks vajíčka
- - 5PL múka hladká
- - 4ks cesnak
- - soľ
- - korenie čierne mleté čerstvé
- - 125g maslo
- - 1 balenie syr Karička trojuholníky (alebo črievko)
- - 2ks vajce na tvrdo
- - paprika žltá, oranžová a červená

Postup

Špenátové cesto si pripravíme vyšľahaním celých vajec, do ktorých som pridala rozmrazený a odkvapkaný špenát s cesnakom. Nakoniec pridám múku so soľou a čiernym korením. Plech si vysteliem papierom a nalejem naň cesto.

Pečieme pri 180 st C 20 minút. Upečené cesto aj s papierom zrolujem. Medzitým som si pripravila plnku. Maslo, syr a cesnak dôkladne spolu vymiešame, dochutíme soľou, čiernym korením a postupne primiešame postrúhanú papriku. Keď už je cesto vychladené, odstránime z neho papier, natrieme plnkou a pokrújanými vajčkami. Zrolujeme naspäť do rolády, zabalíme a necháme vychladiť aspoň hodinku.

Tento recept nám posielala: Lenka zo Skalky nad Váhom

náročnosť: stredná

čas: 55 min.

porcie: 10