

Zdravá zelená roláda

Potrebuje

- - 1000 g listov medvedieho cesnaku
- - 100 g hladkej múky
- - 3 vajcia
- - 3 strúčiky cesnaku
- - ml. muškátový orech
- - PLNKA:125g masla
- - 1 črievko Karičky
- - 2 natvrdo uvarené vajcia
- - 1 cibuľa
- - 150g šunky
- - ml. čierne korenie, soľ
- - tuk na vymastenie papiera na pečenie

Postup

Cesnakové listy umyjeme, odkrojíme hrubšie stonky, sparíme, necháme vychladnúť a najemno posekáme. Vložíme do hlbšej misy, pridáme tri žĺtky, múku, prelisovaný strúčik cesnaku. Dochutíme ml. muškátovým orieškom, soľou a premiešame. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh a jemne ho vmiešame do zelenej masy. Masu opatrne natrieme na vymastený papier na pečenie. Pečieme 12-15 min. pri 180 stupňoch. Roládu nemôže piecť dlho, aby sa nám pri rolovaní nepolámala. Upečené cesto zrolujeme aj s papierom a necháme vychladnúť. Medzitým nadrobno pokrájame uvarené vajcia. Maslo so syrom vymiešame na penu. Do plnky pridáme na jemnúčko nasekanú cibuľku, vajcia a spolu premiešame. Ochutíme soľou a korením, ak treba. Na rozvinuté, vychladnuté cesto poukladáme plátky šunky, potrieme plnkou a roládu zvinieme. Zabalíme do fólie a dáme do chladu. Neskôr nakrájame na plátky.

Tento recept nám posielala: Michaela z Revúcej

náročnosť: stredná

čas: 50 min.

porcie: 6