

# Špenátová roláda

## Potrebuje

- - 4 vajcia
- - 2 PL hladkej múky
- - kypriaci prášok
- - 150 g mrazeného špenátového pretlaku
- - soľ, mleté čierne korenie
- - 3 PL oleja
- - Plnka : 100 g masla
- - 200 g taveného syra Karička
- - 150 g šunky
- - 2 - 3 strúčiky cesnaku
- - 1 sterilizovanú kapiu

## Postup

Žĺtky vymiešame s olejom, pridáme rozmrazený špenát bez vody, múku zmiešanú s kypriacim práškom, osolíme, okoreníme a na záver pridáme sneh zo 4 bielkov. Zmes vylejeme na plech vyložený papierom na pečenie a pečieme 10 minút na teplote 180 stupňov Celzia. Teplé cesto zvinieme do rolády a aj s papierom zabalíme do vlhkej utierky.

Plnka:

Maslo zmiešame s taveným syrom, pridáme cesnak, osolíme a okoreníme. Polovicou plnky potrieme roládu, bez papiera na pečenie, poukladáme plátky šunky, natrieme zvyšnou plnkou a poukladáme prúžky kápie. Roládu opäť zvinieme, zabalíme do alobalu a necháme v chladničke.

---

Tento recept nám posielala: Nikolka z Partizánskeho

náročnosť: nízka

čas:

porcie: