

Špenátová roláda

Potrebuje

- - 125 g špenátu
- - 4 vajcia
- - 50 g tvrdého syra
- - 250 g údeného lososa
- - 200 g syrokrému Karička
- - soľ a korenie
- - parmezán

Postup

Vajcia vyšľaháme do peny. Primešajte špenát, soľ, korenie, syr nastrúhaný na hrubom strúhadle k vaječnej zmesi. Plech si vystelieme papierom na pečenie a posypeme nastrúhaným parmezánom. Vylejeme špenátovú zmes a pečieme 10 minút pri 200°C. Necháme vychladnúť a potom otočíme stranou, kde je papier na vrch a papier pomaly odstránime. Plnku natierame na stranu, kde bol papier. Urobíme ju vyšľahaním syrokrému. Na syrokrémovú náplň navrstvíme lososa a pokvapkáme citrónovou šťavou. Celú roládu zabalíme do potravinárskej fólie a necháme 6 hodín v chladničke. Po vychladnutí nakrájame na plátky podľa potreby. Ako inú variantu plnky, môžete použiť chrenovú penu.

Tento recept nám posielal: Virág z Radvaňa nad Dunajom

náročnosť: nízka

čas: 20 m

porcie: 12

bezlepkový recept: Áno