

Syrová roláda

Potrebuje

- - Syr Karička črievko
- - Lístkové cesto
- - Špenátové listy
- - Cesnak
- - Šampiňóny
- - Vajíčko na potretie
- - Sezamové semiačko

Postup

Rozvalkáme cesto, natrieme črievko, na to poukladáme špenátové listy. Pretlačený cesnak zavinieme, potrieme vajíčkom, posypeme sezamom a pečieme pri teplote 180-200 stupňov asi 20 minút.

Tento recept nám posielala: Viera z Lutily
náročnosť: nízka
čas: 30
porcie: 4