

ROLADA SZPINAKOWA

NATALIA45



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mrożony szpinak	500 g
łyżka mąki	1
łyżeczka masła	1
jajko	4
serek chrzanowy	2 opakowania
ząbek czosnku	2
sól, pieprz	
łosoś wędzony plastry	30 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Podsmaż na maśle szpinak z przeciśniętym czosnkiem, solą i pieprzem aż odparuje i ostudź. Żółtka dodaj do szpinaku, białka ubij na sztywno. Delikatnie wymieszaj pianę ze szpinakiem, wsyp przesianą mąkę i wymieszaj. Wylej na blachę z piekarnika wyłożoną papierem do pieczenia i piecz 15 min w temp 190 stopni. Zimny placek posmaruj twarożkiem, na to ułóż łososia aby pokrył całość. Zwiń ściśle jak roladę. Schładzać około 2 godzin w lodówce.