

## Rolada z łososiem i szpinakiem



**JUSTYNA223**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>szpinak mrożony</b>	450 g
<b>jajka</b>	5 szt
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>łosoś wędzony plastry</b>	250 g
<b>almette</b>	
<b>chrzan ze słoika</b>	
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>sól i pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** 1. Szpinak należy usmażyć na odrobinie masła lub oleju. Dodać do niego przeciśnięty przez praskę czosnek, osolić i opieprzyć. Przystudzić i wymieszać z żółtkami. Z białek ubić sztywną pianę z dodatkiem soli i delikatnie wmieszać ją w masę żółtek i szpinaku.
- KROK 2** 2. Masę wylać na wyłożoną pergaminem blachę i piec około 20 minut w 200 stopniach. Masa powinna delikatnie odchodzić od pergaminu. Wystudzić.
- KROK 3** 3. Na wystudzony placek szpinakowy wykładamy serek almette i równo go rozsmarowujemy. Na serek wykładamy chrzan. Ilość chrzanu według uznania u mnie był cały mały słoiczek.
- KROK 4** Na chrzan układamy plasterki łososia i zwijamy roladę. Odkładamy ją do lodówki, najlepiej na noc wówczas łatwo ją pokroić na około dwu centymetrowe plastry.