

Knedlowa rolada ze szpinakiem:



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak mrożony

ziemniaki ugotowane 1 kg

mąka 2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bardzo smaczny dodatek do mięs w sosie. Wbrew pozorom wcale nie jest skomplikowana przy robieniu. Mniej przy niej pracy niż z kopytkami.

Szpinak podsmażyć na maśle, doprawić mini kostką czosnkową, pieprzem. Dusić chwilę by sok odparował. Ostudzić. Ziemniaki utłuc na gładkie puree. Zagnieść ciasto (jak na kopytki) z ziemniaków, jajka, szczypty soli i takiej ilości mąki by ciasto było zwarte ale nie twarde. Ciasto ziemniaczane rozłożyć na wysypanym mąką blacie kuchennym (stolnicy) na kształt prostokąta o grubości 2 cm. Na ciasto wyłożyć szpinak. Zwinąć ciasto jak roladę wzdłuż dłuższego boku. Lnianą serwetkę wysmarować olejem. Zawinąć w nią roladę ziemniaczaną. Gotować w osolonym wrzątku przez 20 minut od ponownego zagotowania po włożeniu knedla do wrzątku. Wyjąć. Zostawić by dobrze odciekła. Odwinąć. Pokroić w grube plastry.

Jeśli jest przygotowana wcześniej to pozostawić w serwecie i podgrzewać tak zawiniętą na parze bezpośrednio przed podaniem.

Jeśli miało być to samodzielne danie to można dać więcej szpinaku.