

Rolada szpinakowa z cytrynowym serkiem i łososiem



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mrożony szpinak	1 opakowanie
masło 82%	1 łyżeczka
jajko	3 sztuki
mąka pszenna	1 łyżka
kremowy serek o smaku cytrynowym	1/2 opakowania
czosnek	2 ząbki
łosoś wędzony plastry	200 gram
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	
pieprz kolorowy	
sok z cytryny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak rozmrażamy, przekładamy na głęboką patelnię, dodajemy masło, sól i czarny świeżo mielony pieprz oraz posiekane drobno ząbki czosnku. Dusimy do chwili odparowania wody i studzimy. Piekarnik rozgrzewamy do 175 stopni. Wystudzony szpinak przekładamy do miski, dodajemy żółtka, mąkę i ubite na sztywną pianę białka. Delikatnie mieszamy i przekładamy na blachę wyłożoną silpatem. Pieczemy ok. 25 minut. Upieczone pod roladę ciasto studzimy, następnie smarujemy cytrynowym serkiem, na którym układamy plastry łososia. Łososia oprószamy pieprzem cytrynowym i kolorowym. Całość ściśle zawijamy w rulon, a następnie pakujemy w folię spożywczą, po czym wkładamy do lodówki na kilka godzin. Roladę podajemy pokrojoną na plastry, skropioną sokiem z cytryny.