

rolada ze szpinakiem



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	200 g
masło	50 g
boczek	50 g
sól	szczypta
szpinak	350 g
śmietana	5-6 łyżek
serek homogenizowany	200 g
cebula	1/2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wyrabiamy ciasto z twarozku, mąki, masła i soli na gładką masę.dajemy do lodówki na 20 min.boczek podsmażamy, dodajemy cebulę i świeży szpinak.dusimy ok 10 min i przyprawiamy.ciasto rozwałkowujemy, kładziemy mieszankę , zawijamy i kroimy na kawałki ok 5cm. układamy na posmarowanej masłem formie do pieczenia,polewamy śmietanką i pieczemy ok 40 minut.