

Rolada szpinakowa

data aktualizacji: 2021.02.10 autor: Redakcja



Składniki:

100g łososa wędzonego

250g mrożonego szpinaku rozdrobnionego

2 jajka

½ serka śmietankowego typu Almette

1 ząbek czosnku

1 łyżka płaska mąki

1 łyżka tartego chrzanu ze słoiczka

1 łyżka masła

sól, pieprz

Przygotowanie

Rozmrożony szpinak włóż na patelnię z masłem i czosnkiem, smaż mieszając przez około 2 minuty. Dopraw solą, pieprzem. Dokładnie ostudź.

Do ostudzonego szpinaku dodaj roztrzepane widelcem żółtka oraz mąkę. Wymieszaj łyżką. Białka ubij na sztywną pianę i delikatnie wymieszaj ze szpinakiem.

Dno formy o wymiarach 20 x 30 cm posmaruj masłem i połóż arkusz papieru do pieczenia.

Otrzymaną masę szpinakową wyłóż do formy i rozprowadź po całej powierzchni. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 175 stopni C i piecz przez ok. 10 minut.

Wyłóż na ściereczkę i odklej papier do pieczenia.

Serek wymieszaj z chrzanem i rozsmaruj na wewnętrznej stronie rolady. Wzdłuż jednego boku poukładaj plasterki łososia i zawień roladkę. Owiń folią spożywczą i włóż do lodówki.

Przed podaniem pokrój w plastry.

Smacznego!

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/37884-rolada-szpinakowa>