Veľkonočná špenátová roláda

Potrebujeme

- - 400g mrazeného špenátu
- - 120 g polohrubej múky
- - 4 ks vajcia
- - 1 strúčik cesnaku
- - soľ
- - olej
- - 125 g maslo
- - 1 ks Karička črievko
- - 1 ks cibuľa

Postup

Do rozmrazeného špenátu vmiešame žĺtka, múku, pretlačený cesnak a soľ. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh, ktorý pridáme do špenátového cesta. Takto pripravenú zmes roztrieme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme približne 12 minút v predhriatej rúre na 180 stupňov. Vajcia uvaríme na tvrdo, po vychladnutí ich olúpeme a nakrájame na malé kocky. Maslo vymiešame s Karička črievkom, pridáme vajcia a nadrobno posekanú cibuľu. Všetko premiešame a osolíme. Upečené cesto necháme chvíľu odpočinúť a potom ho zvinieme aj s papierom do rolky. Po vychladnutí ho rozvinieme, odoberieme papier a potrieme pripravenou plnkou. Roládu zrolujeme a dáme stuhnúť do chladničky. Podľa chuti môžeme do stredu vložiť papriku či kapiu. Potom ju krájame na kolieska. Dobrú chuť!

Tento recept nám posiela:	Maria
náročnosť:	
čas:	15 minút
porcie:	12