

# Špenátová roláda

## Potrebuje

- - 1 balík špenát
- - 120 g polohrubá múka
- - 6 ks vajec
- - 1 ČL olej
- - 1 ČL maslo
- - 100 g hydínová šunka
- - 125 g tavený syr Karička
- - 1 ks cibuľa
- - 1 strúčik cesnaku
- - trocha soli

## Postup

Špenát rozmrazíme, pridáme polohrubú múku, prelisovaný cesnak, 3 žĺtka, maslo, olej a soľ. V osobitej nádobe si z troch bielkov vyšľaháme tuhý sneh, ktorý vmiešame do formátovej hmoty. Cesto vlejeme na plech vystlaný papierom na pečenie a pečieme na 150°C podobu 10-15 min. Po upečení položíme na cesto navlhčenú utierku, stočíme a necháme odpočívať pár minút. Potom ho odrolujeme, zoberieme utierku a znovu zrolujeme a necháme vychladnúť.

Náplň: 3 uvarené vajíčka na jemno pokrájame, primiešame tavený syr, nadrobno pokrájajú šunka a cibuľu. Roládu odrolujeme, natrieme pripravenou plnkou a znovu zrolujeme. Zabalíme do alobalu a necháme v chladničke stuhnúť.

---

Tento recept nám posielala: Elena z Nemeckej

náročnosť: nízka

čas: 50minút

porcie: 8-10