

Špenátová roláda III.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čerstvý špenát 400 g
- Vejce, žloutky a bílky oddělené 5 ks
- Smetanový sýr 200 g
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Hladká mouka 3 lžíce
- Kypřicí prášek do pečiva 1 špetka
- Česnek, prolisovaný 3 stroužek
- Tymián , nasekaný 1 lžíce
- Parmazán, najemno nastrohaný 20 g
- Sušená rajčata, nasekaná 12 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Předehřejte troubu na 180°C a vyložte plech 23x32 pečícím papírem. Špenát svařte ve vroucí vodě asi 2 minuty, sceďte, nechte vychladnout, vymačkejte z něj co nejvíce vody a rozmixujte ho se žloutky, 50 g smetanového sýru, solí, moukou a kypřicím práškem. Přidejte tuhý sníh z bílků, těsto jemně promíchejte a namažte na plech. Pečte asi 12 minut, dokud hmota neztuhne. Zbytek smetanového sýru promíchejte s česnekem, solí a tymiánem. Pracovní desku posypejte parmazánem, položte na ni do čtyř pětín sýrovou směs, posypejte rajčaty a nakonec placku opatrně zarolujte. Podávejte lehce vychlazené.

