

Brokolicová roláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- brokolice 600 g
- polohrubá mouka 80 g
- měkký salám 50 g
- eidam 50 g
- máslo 50 g
- mléko 0.5 l
- vejce 3 ks
- zakysaná smetana 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Na pánvi rozpustíme máslo, přidáme mouku, promícháme a podlijeme horkým osoleným mlékem, vaříme asi 5 minut, pak osolíme, opepříme a necháme vychladnout
2. Do vychladlé masy přidáme žloutky a tuhý sníh z bílků
3. Těsto rozetřeme na plech vyložený papírem na pečení a v předehřáté troubě pečeme 15 až 20 minut
4. Brokolici uvaříme v osolené vodě (vaříme 5 minut), scedíme a vychladlou ji rozmačkáme vidličkou, přidáme drobně nakrájený salám, strouhaný sýr, smetanu a promícháme
5. Z vychladlého těsta odstraníme papír a rovnoměrně na něj rozetřeme náplň, svineme do rolády a vložíme na pár minut do trouby prohřát

6. Roládu nakrájíme na plátky a zdobíme sušenou cibulí.