

Mrkvová roláda

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- strouhaný ementál 2 lžíce
- koriandr 1 lžíce
- koriandr 12 ks
- majonéza 200 g
- máslo 125 g
- vejce na tvrdo 6 ks
- pepř 1 špetka
- sůl 2 špetka
- rucola 2 svazek
- vejce 6 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

Pekáč nebo plech (33x23 cm) vyložit pečícím papírem, posypat sýrem a celými koriandrovými lístky. Mrkev asi 10 minut dusit na rozpuštěném másle doměkka, slít přebytečnou tekutinu, vyklopit do mísy a zašlehat vaječné žloutky, osolit a opepřit. Do směsi vmíchat sníh z bílků a nasekaný koriandr. Vše rovnoměrně rozetřít po plechu a péct asi 10-12 minut na 200°C dozlatova. Upečený plát potřít náplní a stočit do rolády. Okraje seříznout a před podáváním nakrájet.

NÁPLŇ: Vejce a rukolu nasekat nadrobno a smíchat s majonézou, osolit a opepřit.

Poznámka:

koriandr - 1 lžíce nasekaný + 12 lístků v celku

sůl - 1 špetka do rolky, 1 špetka do náplně. s pepřem to samé