

Roláda se zeleninovým salátem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vejce 5 ks
- sůl 2 špetka
- hladká mouka 5 lžíce
- prášek do pečiva 1 balíček
- prášková želatina 1.2 balíček
- Hellmann's Majonéza Light 450 ml
- zelenina 500 g
- jabka 2 ks
- pepř 1 špetka
- pomazánkové máslo 6 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

V míse ušleháme tuhý sníh z bílků, vlijeme do něj žloutky a lehce několikrát zamícháme. Přidáme prosetou mouku smíchanou s kypřícím práškem a solí a opatrně promícháme.

Těsto přeneseme na plech vyložený pečicím papírem a rovnoměrně rozetřeme. Vložíme do dobře vyhřáté trouby a pečeme při 200 °C maximálně 8 minut tak, aby těsto bylo z obou stran upečeno do zlatova. Po upečení položíme na horký plát těsta mokrou utěrku a necháme vychladnout (plát zůstane vláčný a nebude se pak při rolování lámat).

Želatinu dáme do větší mísy, přilijeme 4 lžíce studené vody, po 5 minutách dáme na 15 až 20 sekund

rozpustit do mikrovlnné trouby a smícháme s Majonézou Hellmann´s Light (je potřeba, aby měla pokojovou teplotu). Lehce osolíme, opepříme a osladíme.

Uvařené brambory, mrkev a oloupaná jablka nakrájíme na kostky, cibulku na jemno a spolu s hráškem přidáme do mísy k majonéze.

Hotový salát dáme do lednice, po 15 minutách promícháme a naneseeme na piškotový plát. Podélně srolujeme, zabalíme do potravinové fólie a necháme vychladit (nejméně 3 hodiny, nejlépe přes noc).

Z rolády nakrájíme výseče a ozdobíme pomazánkovým krémem a pažitkou.

Tip: Do těsta můžeme přidat strouhaný křen nebo lisovaný česnek.

Poznámka:

zelenina (brambory, mrkev, cibulka, hrášek...)