

Křehká roláda

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Hladká mouka 4 lžíce
- Pažitka 1 lžíce
- Sekané mandle 1 lžička
- Hlávkový salát 4 ks
- Feta sýr 100 g
- Paprika 1 ks
- Majonéza 6 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce našleháme do pěny, osolíme a přidáme mouku, nasekané mandle a pažitku. Pekač vyložíme pečícím papírem a rozetřeme těsto. Pečeme 7 minut při 180° Celsia. Upečené těsto ještě zatepla zavineme do rolády a necháme vychladnout. Vychladlou roládu rozvineme, potřeme majonézou, posypeme nadrobno nakrájenou paprikou, poklademe plátky slaniny, feta sýru, listy salátu a zavineme v roládu. Necháme uležet v chladu cca 30 min. Podáváme nakrájené na plátky.