

Špenátová roláda II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- cibule 1 ks
- sýr 1 ks
- vegeta 1 ks
- olej olivový 1 ks
- česnek 1 ks
- špenát 1 ks
- šunka 1 ks
- těsto listové 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Osmahneme nadrobno nakrájenou cibulku a česnek. Přidáme špenát, ochutíme a povaříme. Do vychladlé směsi přidáme vejce, nakrájenou šunku a sýr. Rozválené těsto potřeme špenátovou směsí a srolujeme ho. Roládu potřeme vejcem a posypeme vegetou, upečeme a podáváme.