Špenátové rolky s mozzarellou

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- mražený listový špenát 400 g
- sůl 2 špetka
- muškátový oříšek 1 špetka
- vejce 3 ks
- mletý barevný pepř 2 špetka
- **na potření**
- rajčatové pesto 1 ks
- **náplň**
- mozzarella 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na recept použijeme mražené špenátové listy (ne protlak). Špenát necháme povolit a pak z něj vymačkáme přebytečnou vodu. Překrájíme ho, aby byl jemnější. Lze pracovat i s čerstvým špenátem, který je třeba propláchnout, překrájet a nechat povolit na pánvi. Opět vymačkáme přebytečnou vodu.

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Z bílků a špetky soli vyšleháme sníh. Ke špenátu přidáme žloutky, sůl, pepř a muškátový oříšek (jen malou špetku). Nakonec vmícháme tuhý bílkový sníh.

Na plech rozprostřeme pečící papír a špenátovou směs pomocí stěrky rovnoměrně rozetřeme po celé ploše. Základ na špenátovou rolku pečeme při 200 °C 20 minut.

Upečený plát necháme krátce vychladnout, pak ho rozkrájíme na 6 - 8 dílů a každý díl potřeme rajčatovým pestem. Do středu umístíme na jemné plátky nakrájenou mozzarellu a ihned smotáme. Pokud budeme pracovat s vlažným špenátovým plátem, měly by rolky hezky držet pohromadě.

Každou špenátovou rolku s mozzarellou šikmo překrojíme a ihned podáváme jako předkrm či chuťovku.