

Špenátová roláda

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mladé špenátové listy 300 g
- Vejce 5 ks
- Polohrubá mouka 100 g
- Obdelníkové plátky šunky 4 ks
- Solamyl 2 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Mletý bílý pepř - dle chuti 2 špetka
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Máslo na potřetí pečícího papíru 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špenát opatrně omyjeme, necháme odkapat, zlehka osušíme v papírové utěrce a listy nakrájíme nadrobno. Přidáme prošlehané žloutky, utřený česnek se solí a prosátou moukou se solamylem, lehce osolíme, opepříme a promícháme. Na závěr po částech vmícháme sníh ušlehaný z bílků a špetky soli a těsto rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem na pečení, který jsme potřeli máslem. Vložíme ho do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme 15 - 17 minut. Na upečený korpus rozložíme plátky šunky, opatrně ho stočíme do rolády a po zchladnutí ji nakrájíme na plátky které spícháme párátky. Roládu podáváme jako chutovku nebo se zeleninovým salátem jako lehké hlavní jídlo.