

ROLADA ZE SZPINAKIEM „CIOCI WIESI”

Składniki:

- 1 opakowanie szpinaku,
- 2 ząbki czosnku,
- 1 łyżka mąki,
- 4 jajka,
- 2 serki Almette,
- 2 opakowania łososia wędzonego (400 g)



Wykonanie:

Na patelni odparować mrożony szpinak, dodać sól, pieprz i czosnek. Odstawić do wystygnięcia. Do przesmażonego szpinaku dodać żółtka, ubitą z białek pianę i mąkę. Całość delikatnie wymieszać. Powstałą masę wylać na blachę, wyłożoną pergaminem. Piec ok. 15 min. w temperaturze 190 °C.

Na upieczonym placku ułożyć łososia i serek Almette. Całość zwinąć w roladę i zawinąć ją w folię spożywczą. Odstawiać !

Rolada smakuje najlepiej na następny dzień !

Smacznego !