

# Rolada szpinakowo - łososiowa z serkiem chrzanowym



Autor: **Meg\_KR**  
Przepisów: 12 Ocena: 95



> 6 os.



30 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- 1 paczka mrożonego szpinaku (rozdrobiony)
- 4-5 jaj
- 4-5 łyżek mąki
- szczypta soli
- 1-2 serki chrzanowe ja używam almette
- plastry łososa 2 opakowania
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Szpinak odmrozić odcedzić z wody(w sezonie można użyć świeży). Żółtka oddzielić od białek. Białka ubić ze szczyptą soli, dodać żółtka (dalej ubijać) a następnie odcedzony szpinak, na koniec mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia delikatnie wymieszać. Gotowe ciasto wylać na blachę(ja używam blachy z piekarnika-tą płaską) wyłożoną papierem do pieczenia (ja dodatkowo smaruję papier oliwą- nie konieczne). Ciasto delikatnie rozprowadzić łyżką w kształcie prostokąta tak żeby nie dotykał rantów blachy. Wstawić do pieca na ok 20 min ja ustawiam na 150 stopni i włączam termoobieg.
- 2 gotowe ciasto wyjmuję z piekarnika i czekam z 5-10 min aż troszkę przestygnie. Smaruję serkiem i układam plastry z łososa następnie zwijam
- 3 sugestie: serkiem smarujemy tak średnio ma być go widać ale nie za grubo ponieważ ten serek jest dość wyraźny w smaku a nie chcę aby zagłuszył smak pozostałych składników). Jak chcecie troszkę grubiej to proponuję dodać kilka łyżek serka "mój ulubiony"

## Twoje notatki do przepisu: