

# Szpinakowa rolada z twarogiem i łososiem



## Składniki

450 g - szpinak mrożony  
3 szt. - jajka  
2 szklanka - mąka  
pszenna  
1 szt. - czosnek  
1 szt. - twarożek  
np.czosnkowy  
150 g - losoś wędzony  
1 szczypta - pieprz,sól  
2 łyżka - masło  
1 łyżeczka - proszek do  
pieczenia

## Opis wykonania

Rolada szpinakowa nie tylko pięknie wygląda ale obłędnie smakuje.Idealna na kolację,przekąskę a nawet jako danie główne.

Szpinak rozmrażamy,odsączamy nadmiar wody,na masełku podsmażamy szpinak z czosnkiem i przyprawami.Do ostudzonej masy dodajemy żółtka,mąkę ,proszek do pieczenia i dokładnie miksujemy.Na koniec dodajemy pianę z białek i lekko mieszamy całość.Wylewamy na blachę i pieczemy około 15-20 minut w temp.180 stopni.Po upieczeniu jeszcze ciepłe ciasto zwijamy w suchą ściereczkę jak roladę.W tym czasie do twarożku dodajemy pokrojone kawałki łososia.Po ostudzeniu rozwijamy roladę,smarujemy masą twarogowo-łososiową i zwijamy z powrotem ściskając mocno np w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na godzinę.A potem możemy już delektować się pysznym daniem!