

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. Ser biały, łosoś, szpinak - połączenie idealne!

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 łososa.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!