



Špenátová roláda se šunkou s pepřem Selection

Ingredience:

- 300 g mraženého špenátu
- 2 vajíčka
- 1 PL oleje
- 4 PL polohrubé mouky
- 1 ČL prášku do pečiva
- 1 ČL soli, muškátový oříšek, špetka pepře
- 150 g másla
- 250 g bryndzy
- 1 balení Šunky s pepřem Selection

Postup:

Špenát si necháme rozmrazit na pokojovou teplotu, scedíme, a odvážíme 250g. Přidáme žloutky, olej a promícháme.

Přidáme koření a mouku smíchanou s práškem do pečiva a smícháme. Bílky si vyšleháme do tuhého sněhu a postupně vmícháme do těsta. Těsto nanese na plech vystlaný papírem na pečení a pečeme v troubě vyhřáté na 160 stupňů cca 15 minut.

Upečené těsto stáhneme z papíru na pečení a zarolujeme do vlhké utěrky, necháme vychladnout. Na náplň si vymixujeme máslo, bryndzu a přidáme nadrobno nakrájenou šunku. Natřeme na rozrolované těsto a zarolujeme. Zabalíme do alobalu a necháme přes noc vychladnout. Dobrou chuť!

