

Špenátová roláda

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

• **Těsto**

- vejce 3 ks
- mouka hrubá 3 lžíce
- sůl 1 špetka
- špenát mražený 500 g

• **Náplň**

- vejce 1 ks
- cibule 1 ks

• **Ostatní**

- tuk na vymazání formy 1 ks
- mouka na vysypání formy 1 ks
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tři vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Mražený špenát necháme povolit, popřípadě vymačkáním zbavíme vody. Přidáme 3 žloutky, sůl, 3 lžíce hrubé mouky a lehce vmícháme tuhý sníh ze 3 bílků.

Vlijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Těsto rovnoměrně rozetřeme, potřeme náplní z vajec usmažených na cibulce, svineme a pečeme v mírně vyhřáté troubě asi 15 minut.

