

# Rolada szpinakowa z łososiem

Autor: **zuzmo**

Przepisów: 4 Ocena: 48



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 1 opakowanie mrożonego szpinaku
- 1 łyżka chrzanu lub 2 ząbki czosnku
- 4 jajka
- 2 serki twarogowe typu Almette chrzanowe, lub śmietankowe+4 ząbki czosnku
- 400 g łososia w plastrach
- 1 łyżka masła

## Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni podsmażamy z masłem szpinak z chrzanem lub wyciśniętymi ząbkami czosnku. Dodajemy sól pieprz do smaku. Podsmażony szpinak odsączamy na sitku i odstawiamy do wystudzenia. Żółtka dodajemy do szpinaku i mieszamy, natomiast białka ubijamy na sztywno. Piane dodajemy delikatnie do szpinaku i mieszamy.
- 2 Tak przygotowany szpinak wylewamy na blachę z piekarnika wyłożoną pergaminem i pieczemy 15 min. w 190 st.
- 3 Przestygnięty placek smarujemy serkiem i na tym wykładamy łososia, tak aby pokrył całość. (Gdy zdecydujemy się na serek śmietankowy, wówczas musimy wcześniej do niego wcisnąć ząbki czosnku i wymieszać.)
- 4 Placek zwijamy jak roladę i ściśle zawijamy w folię do żywności. Tak przygotowaną roladę odstawiamy do lodówki na około 2 godziny.

## Twoje notatki do przepisu: