

Špenátová roláda

Vo štvrtok začínajú veľkonočné prázdniny. Ako sa pripravíte na svojich hladošov? Ak ešte nemáte nič premyslené, skúste tento overený recept na Špenátovú roládu.

Suroviny – cesto:

$\frac{1}{2}$ kocky čerstvého droždia
100 ml vlažnej vody
300 g hladkej múky
30 g práškového cukru
1 vajíčko
75 g masla – izbovej teploty
štipka soli

Suroviny – náplň:

300 g plátkového syra
5 ks vajíčok uvarených tvrdo
50 g šalotka
2 strúčiky cesnaku
450 g sekaného mrazeného špenátu

vajíčko na potretie

Postup:

Do malej misky rozdrobíme droždie FALA, zalejeme ho trochu vlažnej vody, pridáme hrnček múky, cukor, dobre premiešame a necháme stáť 20 minút. Následne primiešame vajíčko, maslo a postupne primiešavame zvyšok múky a soľ. Cesto hnetieme približne 15 minút, potom ho prekryjeme utierkou a necháme odpočívať 30 minút.

Medzitým si pripravíme náplň. Šalotku nakrájame nadrobno a spolu s plátkami cesnaku na oleji opečieme. Pridáme rozmrazený sekaný špenát, ktorý podľa potreby ochutíme, a snažíme sa, aby sa z neho vyparila všetka voda. Po vychladnutí natrieme náplň na rozváľané cesto do tvaru obdĺžnika a na to ešte poukladáme

uvarené na plátky nakrájané vajíčko a vrstvu plátkového syra. Zrolujeme do bochníka, ktorý po prenesení na plech ešte plytko zvrchu narežeme, a potrieme vajíčkom. Pečieme v rúre na 200 °C po dobu asi 45 minút.

