

Špenátová roláda se sýrem a šunkou

Časová náročnost: 45 minut

Roláda

400 g	mražený špenát
3 ks	vejce
120 g	polohrubá mouka
1 stroužek	česnek
1/2 lžička	sůl
	olej

Náplň

200 g	tvarohový sýr lučina
100 g	tvrdý sýr
100 g	zakysaná smetana
2 stroužek	česnek
	sůl
200 g	kvalitní šunka



Postup přípravy

Do rozmrazeného špenátu vmícháme nejprve žloutky a polohrubou mouku. Přidáme prolisovaný česnek a sůl. Nakonec opatrně vmícháme i tuhý sníh z bílků. Směs rozprostřeme na plech vyložený pečicím papírem a dáme do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia. Pečeme 12 minut, poté jej vyndáme z trouby a ještě teplé zavineme i s pečicím papírem do rolády. Necháme vychladnout. Poté si připravíme náplň: Lučinu smícháme s nastrouhaným tvrdým sýrem a zakysanou smetanou. Přidáme prolisovaný česnek, dochutíme solí a pečlivě promícháme. Upečenou a vychladlou roládu opatrně rozvineme a potřeme připravenou náplní. Pokryjeme plátky šunky a opět zarolujeme. Necháme v chladu ztuhnout a poté servírujeme nakrájené na plátky.