

Rolada szpinakowa z łososiem

Czas wykonania: 1 h + 1 h czas chłodzenia **Ilość porcji:** 16 plastrów

Składniki:

Ciasto szpinakowe:

- 450 g szpinaku mrożonego
- 4 jajka
- ½ łyżeczki gałki muszkatołowej
- 1 łyżeczkę soku z cytryny
- ½ łyżeczki pieprzu
- 1 łyżeczka soli

Dodatkowo:

- 100 g łososia wędzonego
- 150 g serka kanapkowego
- 3 łyżeczki jogurtu naturalnego
- 1 duży ząbek czosnku
- ½ pęczka koperku



Przygotowanie:

Ciasto szpinakowe:

Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywno z solą. Szpinak podsmażyć na patelni, aby odparowała z niego woda i wymieszać go z reszką składników za pomocą łyżki. Następnie delikatnie połączyć szpinak z pianą z białek. Piec w formie (22 x 27 cm) wyłożonej papierem do pieczenia przez około 25 minut w 180 stopniach (po 15 minutach delikatnie przewrócić ciasto na drugą stronę).

Serek kanapkowy wymieszać z jogurtem i czosnkiem przeciśniętym przez praskę.

Wystudzone ciasto posmarować serkiem, ułożyć plastry łososia i posypać posiekanym koperkiem.

Zwinąć ciasto w roladę, zabezpieczyć w folię aluminiową i odstawić do lodówki na minimum 1 godzinę, aby ciasto się uformowało.

Źródło: <http://kuchniawedwoje.pl/rolada-szpinakowa-z-lososiem/>