





## Zawijaniec łososiowo szpinakowy

 25san08

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [przystawki i przekąski](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

Łosoś wędzony na gorąco - 150 g	jajko - 1 szt.
szpinak świeży-opcjonalnie mrożony - 400 g	sól, pieprz - 1 do smaku
ser feta - 100 g	rozmaryn-ewentualnie zioła prowansalskie - 1 do smaku
pomidorki koktajlowe - 300 g	ciasto francuskie- najlepiej te które w swoim składzie ma masło - 1 szt.
czosnek - 4 ząbek	oliwa - 1 łyżka
sok z cytryny - 1 do smaku	

### Dodatkowe info:

Ekspresowa sycąca kolacja lub obiad. Idealne danie dla 2:)

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Rozgrzewamy piekarnik do 220 stopni.

**KROK 2:** W zależności czy szpinak mamy świeży czy mrożony. Świeży umieszczamy od razu w garnku, dodając masło, rozgniecione ząbki czosnku, sok z cytryny oraz sól i pieprz do smaku. Dusimy ok 5 min, na sam koniec dodajemy białko z jaja i energicznie mieszamy-wyłączamy grzanie pod garnkiem.

W przypadku mrożonego postępujemy analogicznie, w zależności od jakości mrożonki dłużej trwa odparowywanie wody. Ważne żeby nie był zbyt wodnisty.

**KROK 3:** Połowę pomidorków koktajlowych zostawiamy w całości. Połowę kroimy na połóweczki. Kruszymy fetę.

Rozdzielamy wędzonego łososia na mniejsze kawałki.

**KROK 4:** Na blaszce z papierem do pieczenia rozkładamy płat ciasta. Na 1/3 części rozkładamy szpinak, następnie łososia, pokruszoną fetę i pomidorki. Energicznie zawijamy, tak aby stworzyć dokładnie zamknięty rulon. Wierzch naszej rolady smarujemy żółtkiem, posypujemy ziołami lub układamy gałązkę rozmarynu.

Pozostałe pomidorki rozkładamy na blaszce obok zawijasa, skrapiamy oliwą.

Pieczemy ok 20-25 min na złotobrazowy kolor.