Roladki szpinakowe z łososiem

smakujmy

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

35 min | średni | 10 porcji

Składniki:

- szpinak mrożony - 45 dag
- czosnek - 3 ząbek
- jajka - 3 szt.
- sól - 1/2 łyżeczka
- gałka muszkatołowa - 1/3 łyżeczka
- wędzony łosoś (plastry) - 10 dag
- serek twarogowy ziołowy - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szpinak rozmrażamy i mocno odciskamy z nadmiaru wody na gęstym sicie. Łączymy go z żółtkami, solą, startym na drobnych oczkach czosnkiem i gałką muszkatołową.
Białka ubijamy na sztywną pianę i dodajemy ją do szpinaku, delikatnie mieszając.
Blaszkę o wymiarach 28×40 cm wykładamy papierem do pieczenia, lekko go natłuszczamy i wylewamy na niego masę szpinakową. Wyrównujemy wierzch i wstawiamy do nagrzanego do 190 stopni piekarnika. Pieczemy 20 minut a następnie odstawiamy do wystygnięcia.
Ciasto szpinakowe przekładamy na blat i zdejmujemy papier. Smarujemy je serkiem na którym układamy łososia i zwijamy ciasno w roladę, którą owijamy folią i wkładamy do lodówki na 2-3 godziny. Przed podaniem kroimy w plastry.