





## Zielona rolada

 Kuchnia Michaliny

Polecane na: [ciasta](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

szpinak świeży - 200 g

jaja - 3 szt.

mąka pszenna - 1,5 szklanka

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

cytryna - 1/2 szt.

oliwa - 1/3 szklanka

cukier - 1/2 szklanka

farsz: -

śmietana kremówka - 1 szklanka

mascarpone - 1/2 opakowanie

truskawki, maliny, borówki - 1 szklanka

### Dodatkowe info:

Pięknie się prezentuje i świetnie smakuje

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Szpinak świeży zblendować z oliwą.

Jaja ubić na pulchną masę z cukrem, dodać proszek do pieczenia, mąkę i masę szpinakową, oraz skórkę z cytryny. Masę wyłożyć na płasko na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piec w 180 stopniach przez około 25 min.

Następnie śmietankę ubić na sztywno i połączyć z mascarpone. Wystudzony szpinakowy biszkopt wyłożyć kremem i owocami, a następnie zwinąć w roladę. Schłodzić i podawać.