

## Rolada Szpinakowa

### Składniki:

5 jaj

2 łyżki mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia

70 dag szpinaku mrożonego

Śmietana

Czosnek

Sól, pieprz, gałka muskatułowa

Serek Almmette z chrzanem 2 sztuki

Ok. 150 gram wędzonego łososa

Szpinak rozmrozić doprawić czosnkiem, solą śmietaną oraz jednym jajkiem. Ostudzić. Ubić pianę z białek dodać szpinak, proszek do pieczenia, przyprawy i żółtka delikatnie wymieszać. Upiec na pergaminie w temperaturze 175 ok. 13-15 minut. Zwinąć gorącą roladę. Ostudzić. Ostudzoną posmarować serkiem Almmette z chrzanem. Na to układać wędzonego łososa. Zwinąć. Odczekać kilka minut i pokroić w plasterki grubości 2 cm. Układać na półmisku. Udekorować.

Smacznego.