



Tekst i zdjęcie: **krzychud1** - Młodszy Kucharz (400)

Ziemniaczana rolada ze szpinakiem

Gotowana rolada ziemniaczana ze szpinakiem.

(pp.10/2010,s.5)

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- jajka, 1 szt.
- mąka ziemniaczana, 1 łyżk.
- mąka pszenna, 1 szkl.
- ziemniak, 1 kg
- sól, 0 szczypta
- szpinak mrożony, 50 dag
- masło, 1 łyżk.
- ząbek czosnku, 1 szt.
- śmietana, 5 dag
- pieprz, 0 szczypta
- gałka muskatołowa, 0 szczypta

Sposób przygotowania:

1.Szpinak dusić na maśle, aż odparuje woda. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek. Doprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową. Wymieszać i wystudzić.2. Ziemniaki obrać, umyć, ugotować. Przepuścić przez praskę. Dodać mąkę, jajko i sól. Szybko wyrobić miękkie ciasto i rozwałkować na prostokąt.3. Na cieście rozsmarować szpinak i zwinąć w roladę. Zawinąć w folię spożywczą i aluminiową. Gotować ok. 40 min.

