

Przepis na roladę szpinakową

Babcia Krysia

Grudzień 2019

1 Przepis

1. Rozmrozić opakowanie mrożonego szpinaku (400g)
2. Podsmażyć na patelni z łyżeczką masła
3. Pokroić drobnutko dwa ząbki czosnku i smażyć ze szpinakiem
4. Posolić, popieprzyć do smaku
5. Wysmażyć prawie do sucha
6. Dodać cztery żółtka i odrobinę proszku do pieczenia
7. 4 białka ubić na pianę
8. Połączyć i piec 15 minut w temperaturze 190 stopni

2 Uwagi

- Piec koniecznie na papierze
- Można posmarować papier masłem
- Roladę zawijać dopóki szpinak jest ciepły