



# Rolada marchewkowa

przepisy.pl



 40 minut  5 osób  Łatwe

## Składniki:

- marchewka - 500 gramów
- jajka - 4 sztuki
- masło - 50 gramów
- olej rzepakowy - 4 łyżki
- miód - 1 łyżeczka
- ostra musztarda - 1 łyżka
- serek typu Philadelphia - 150 gramów
- śmietana - 2 łyżki
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- rzodkiewka - 6 sztuk
- Chili z Indii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek
- kardamon - 2 ziarna
- sól - 3 szczypty

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Kardamon rozetrzyj na miazgę. Rzodkiewkę zetrzyj na tarce, szczypior drobno pokrój. Obraną marchew zetrzyj na grubych oczkach tarki.
2. W garnku skarmelizuj miód, dodaj marchew, masło i olej. Marchewkę smaż dłuższą chwilę - około 10 minut. Dopraw ją na koniec kardamonem, chili, pieprzem i szczyptą soli. Całość odstaw do schłodzenia.
3. Oddziel białko od żółtek. Zimną marchew wymieszaj z żółtkami. Ubij białko z odrobiną soli, delikatnie wymieszaj z marchwią.
4. Masę wyłóż na blaszkę wyłożoną pergaminem, wyrównaj tak żeby ciasto nie było grubsze niż 1 cm. Ciasto wstaw do nagrzanego do 170°C piekarnika na około 7-10 minut. Po upieczeniu placek oddziel nożem od pergaminu, a następnie zroluj go na nim i pozostaw do wystygnięcia.
5. W misce połącz śmietaną z serkiem, dopraw do smaku szczyptą soli i pieprzu, a następnie wymieszaj z rzodkiewką i szczypiorem.
6. Masę rozsmaruj na powierzchni placek z marchewki, a następnie ściśle zroluj. Całość wstaw do lodówki na kilka godzin aby masa się ścięła. Zimną roladę pokrój w grube 2 cm kawałki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)