



przepisy.pl

## Rolada serowa ze szpinakiem i łososiem



 35 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- szpinak mrożony - 450 gramów
- łosoś wędzony - 100 gramów
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- ser feta - 100 gramów
- parmezan - 30 gramów
- oliwa - 3 łyżki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 6 łyżek
- jajka - 4 sztuki
- ser żółty - 300 gramów
- mąka - 1 łyżka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka

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

### Sposób przygotowania:

1. Ser żółty zetrzyj na tarce z drobnymi oczkami. Jajka zmiksuj z majonezem, dodaj starty ser, mąkę oraz jedną łyżeczkę papryki Knorr i wymieszaj.
2. Przygotuj płaską blachę z pergaminem i wyłóż przygotowaną masę serową. Wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika i piecz do momentu, gdy powierzchnia ciasta zrumieni się – ok. 20-25 min. Po upieczeniu wystudź.
3. Rozmrożony szpinak odcisnij. Cebulę pokrój w drobną kostkę, czosnek posiekaj. Fetę pokrusz, a parmezan zetrzyj na drobnej tarce.
4. Oliwę rozgrzej na patelni, przesmaż czosnek i cebulę. Następnie dodaj szpinak i smaż 2-3 minuty. Zdejmij z ognia, dodaj oba sery oraz pozostałą paprykę Knorr, wszystko razem wymieszaj. Dopraw do smaku przyprawą Delikat i wystudź.
5. Wystudzone ciasto serowe rozłóż na desce, zdejmij pergamin. Na ciasto nałóż i rozsmaruj równomiernie szpinak, a następnie po całości rozłóż plastry łososa. Całość zwiń w ścisłą roladę, zawiń w folię spożywczą i wstaw na godzinę do lodówki. Przed podaniem roladę pokrój w 1,5-2 cm plastry.

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)