



przepisy.pl

Rolada ze szpinakiem i łososiem



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- filet z sandacza(lub inna biała ryba) - 150 gramów
- filet z łososa - 150 gramów
- Sos do pieczeni ciemny Knorr** - 1 opakowanie
- świeży lub mrożony szpinak - 200 gramów
- pieczarki - 100 gramów
- szalotka - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 szczypta
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- cytryna - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 40 mililitrów
- koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- Oregano z Turcji Knorr** - 2 łyżeczki
- woda - 30 mililitrów
- mąka - 1 kilogram
- woda - 500 mililitrów
- cukier - 25 gramów
- sól - 20 gramów
- olej - 50 mililitrów
- drożdże - 8 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Rybę oczyść i posyp przyprawą Knorr. Zamarynuj kilkoma kroplami soku z cytryny i odstaw do lodówki na około 10 minut.
2. Szpinak oczyść z końcówek i podsmaż na oliwie z pokrojoną cebulką, pieczarkami pokrojonymi w plastry i czosnkiem. Dopraw do smaku gałką muskatołową i ostrą papryką. Smaż do momentu, w którym szpinak będzie zupełnie suchy, lekko przestudź.
3. Składniki na ciasto do pizzy połącz ze sobą dobrze wyrabiając na stolnicy, odstaw na 10 minut do lodówki skropione wodą, po 10 minutach wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 minut. Rozwałkuj. Składniki na sos do pizzy wymieszaj ze sobą dokładnie i dopraw pieprzem do smaku. Wierzch ciasta posmaruj sosem pomidorowym.
4. Na środku ułóż filet z łososa, nałóż na niego odcisnięty z soku szpinak i przykryj filetem z białej ryby.
5. Ciasto zroluj. Wierzch posmaruj jajkiem, posyp dla dekoracji ziołami np. majerankiem.
6. Roladę piecz w piekarniku nagrzanym do 200°C przez około 30 - 40 minut. Roladę pokrój w 2 centymetrowe plastry. Sos do pieczeni ciemny Knorr przygotuj według przepisu na opakowaniu, nalej na talerz i podawaj na nim pokrojoną roladę.