



Roladki z ciasta francuskiego

przepisy.pl



 45 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- szpinak mrożony - 200 gramów
- szynka gotowana - 50 gramów
- pieprz cayenne - 2 szczypty
- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- bułka tarta - 3 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- wino białe - 150 mililitrów
- oliwa - 20 mililitrów
- starty ser żółty - 50 gramów
- ciasto spring Rolls - 4 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Kostkę Bulionu na włośczyźnie Knorr wymieszaj dokładnie z winem. Jajka roztrzep w miseczce. Cebulę i szynkę pokrój w cienkie paski i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Następnie dodaj rozmrożony szpinak i wymieszaj razem. Całość zalej winem z kostką Bulionu na włośczyźnie Knorr i gotuj przez chwilę, aż płyn odparuje. Wystudź.
2. Do wystudzonego szpinaku dodaj starty ser, tartą bułkę oraz pieprz cayenne i dokładnie wymieszaj.
3. Na stole rozłóż płaty ciasta spring Rolls w jednym rzędzie tak, aby zachodziły na siebie 2-3 centymetry – zakładki posmaruj jajkiem.
4. Na tak przygotowany płat nałóż farsz po całej długości, a następnie posmaruj jajkiem jeden z dłuższych boków ciasta i zwiń roladę. Oba końce podwiń pod spód. Płat ciasta francuskiego rozwałkuj na grubość 2 milimetrów i posmaruj jajkiem. Ułóż na nim przygotowaną wcześniej roladę. Całość zawiń w ciasto francuskie.
5. Gotową roladę przełóż na blachę wyłożoną pergaminem i posmaruj jajkiem. Zapiekaj w nagrzanym do 200 stopni piekarniku przez około 15 minut. Po upieczeniu krój w 2-3 centymetrowe kawałki, podawaj z różnego rodzaju dipami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl