Špenátová roláda s Lipánkem Zlaťáčkem

30 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (8 porcí):

- 200 g špenátu
- 100 g Jihočeského tvarohu
- 1 stroužek česneku
- 3 bílky
- 3 lžíce hladké mouky
- muškátový oříšek
- sůl, pepř

Náplň:

- 1 sýr Lipánek Zlaťáček
- 2 balení Jihočeského žervé
- 100 g sušených rajčat
- sušené oregano
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Nejprve si připravíme těsto. Špenát dáme do mixéru a rozmixujeme ho na hladké pyré. Přidáme k němu tvaroh, prolisovaný česnek a ušlehané bílky. Nakonec opatrně vmícháme 3 velké lžíce hladké mouky, špetku muškátového oříšku, sůl a pepř. Vše dobře promícháme, aby vzniklo hladké těsto.

Na plech si připravíme pečicí papír a rovnoměrně na něj rozetřeme špenátové těsto. Plech vložíme do trouby předehřáté na 180 °C a pečeme přibližně 10–12 minut, dokud těsto neztuhne, ale stále zůstane pružné.
Po upečení necháme těsto zchladnout.

Mezitím si připravíme náplň. Nakrájíme sušená rajčata na drobné kousky. V misce smícháme Zlaťáček, oba smetanové sýry, nasekaná rajčata, špetku sušeného oregana, sůl a pepř. Vše promícháme, aby vznikla hladká náplň.

Na špenátový korpus rovnoměrně natřeme připravenou náplň a pomocí pečicího papíru těsto opatrně zarolujeme do pevné rolády. Roládu zabalíme do potravinářské fólie a dáme ji alespoň na hodinu do lednice, aby ztuhla.

Před podáváním roládu nakrájíme na plátky.