

Rolada na wiosnę

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Rolada wiosenna

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 6 szt □ mleko - 1 szklanka □ mąka - 2 szklanki □ olej - 1 łyżka -
- sól i pieprz do smaku □ szczypiorek, koperek po pęczku -
- śmietana - 2-3 łyżki □ margaryna i bułka tarta po 1 łyżce -

Etapy przyrządzania:

1. Smażymy naleśniki. Ciasto naleśnikowe: 2 szkl.mąki + 1 szkl. mleka + 1 jajko + odrobina soli + 1 łyżka oleju 2. Robimy farsz wiosenny: 5 jajek gotujemy na twardo. Gdy ostygną obieramy je i siekamy dodając margarynę, a następnie pokrojony szczypiorek i koperek. Wszystko mieszamy ze śmietaną, doprawiamy solą i pieprzem. 3. Cztery smażone naleśniki układamy tak, aby utworzyć kwadrat. Nakładamy farsz, rozsmarowujemy i zwijamy w rulon. Wszystkie utworzone rulony układamy na blasze posmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką. Na wierzch rolad kładziemy kilka wiórków masła i zapiekamy w gorącym piekarniku. 4. Upieczoną podajemy ukośnie pokrojone ze szpinakiem, sałatą, fasolką szparagową lub sosem majonezowym.

Smacznego!

