

Křehká roláda s majonézou Hellmann`s

Kategorie: Studená jídla

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Vejce našleháme do pěny, osolíme a přidáme mouku, nasekané mandle a pažitku. Pekáč vyložíme pečícím papírem a rozetřeme těsto. Pečeme 7 minut při 180° Celsia. Upečené těsto ještě zatepla zavineme do rolády a necháme vychladnout. Vychladlou roládu rozvineme, potřeme majonézou, posypeme nadrobno nakrájenou paprikou, poklademe plátky slaniny, feta sýru, listy salátu a zavineme v roládu. Necháme uležet v chladu cca 30 min. Podáváme nakrájené na plátky.