Velikonoční roláda

Kategorie: Ostatní slané

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
1 listové těsto
4-5 hrstí mladých kopřiv
4-5 vejce
150 g tvrdého sýru
Maggi koření
olej
boloňská omáčka

Postup

Postup přípravy: Omyté kopřivy dáme na chvíli podusit, přidáme vajíčka a koření. Listové těsto vyválíme a potřeme boloňskou omáčkou. Vychladlé kopřivy s vajíčkami rozetřeme na těsto a zasypeme strouhaným sýrem. Zavineme do rolády a dáme péct.

Tip: do rolády se můžou přidat i žampióny, nebo různé jiné sýry. Chutná je i studená.