

Slaná roláda ii.

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

Těsto: 120 g polohrubé mouky

3 vejce

větší špetka soli

200 ml tekuté šlehačky

tymián

rovná lžička prášku do pečiva

Náplň:

300 g rajčat

300 g krájeného kvalitního suchého salámu - Herkules

Poličan apod

2 cibule

1-2 kelímky pomazánkového másla s příchutí - měla jsem příchut' česnek a bylinky

trochu mléka

sůl

pepř

případně olivy

Postup

Postup přípravy: Žloutky se solí a šlehačkou chvíli šleháme, zapracujeme mouku s práškem do pečiva a tymiánem a opatrně tuhý sníh z bílků. Vylejeme na nízký plech vyložený papírem na pečení a v troubě předehřáté na 180 °C pečeme, dokud těsto nezpevní. POZOR, nepřepéct!

Mezitím nakrájíme omytá rajčata na kostičky, oloupanou cibuli na tenká kolečka, kdo miluje olivy, nakrájí jich asi po 40 g zelených i černých. Z pomazánkového másla, soli, pepře a trošky mléka umícháme krém.

Upečené těsto horké zatočíme i s papírem do rolády a po chvíli rozmotáme a necháme SKORO vychladnout.

Na ještě vlhké těsto natřeme 0,3333333333333333 krému, poklademe salámem a zeleninou, opět potřeme 0,3333333333333333 krému a pomocí papíru zatočíme. Papír přitom sloupneme. Zabalíme do alobalu a dáme aspoň na dvě hodiny ztuhnout do lednice. Zdobíme zbylým krémem, rajčaty, případně olivami.