Květáková roláda

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

90 g nastrouhaného čedaru
60 g měkkého sýra
4 vejce
1 malý květák rozdělený na růžičky
0,5 lžičky hořčice
špetka muškátového oříšku
sůl a pepř
NÁPLŇ
60 g másla
60 g měkkého sýra
25 g mouky
25 g strouhaného čedaru
1,75 dl neslazeného bílého jogurtu
1 pokrájený svazeček řeřichy

Postup

Vyložte pekáč pergamenovým papírem. Uvařte květák v páře, aby byl měkký, a opláchněte ho pod studenou tekoucí vodou. Rozmačkejte jej na kaši nebo rozmixujte v mixéru či protlačte sítem. Našlehejte žloutky a přidejte je ke květáku společně se 60 g čedaru a měkkého sýra, špetkou muškátového oříšku, hořčicí, solí a pepřem. Nakonec ušlehejte z bílků nepříliš tuhý sníh a vmíchejte do směsi. Rozprostřete směs rovnoměrně do pekáče. V předehřáté troubě ji při teplotě 190 °C pečte 20-25 minut, až se zvedne a získá nazlátlou barvu. Pokrájenou řeřichu a několik snítek si uschovejte na ozdobení. V pánvičce rozpusťte máslo. Za neustálého míchání řeřichu 3 minuty smažte. Přidejte mouku a jogurt, vše promíchejte a smažte další 2 minuty. Přidejte sýry. Vyklopte upečenou směs na navlhčený kus látky pokrytý pergamenovým papírem. Odloupněte z vršku papír a minutu nechte unikat páru. Pak upečenou část stočte do rolády, včetně nového kusu pergamenového papíru. Roládu rozbalte, pokryjte celý povrch směsí z pánve a zase ji srolujte. Vložte ji do pekáče, posypte zbývajícím sýrem a nechte ještě 5 minut péci. Podávejte ji okamžitě, pokud ji chcete podávat teplou, nebo ji nechte před podáváním vychladnout.