



coolinari
FOOD BLOG & CAKES

Syrová roláda v špenátovej tortile

Na syrovú roládu v špenátovej tortille budete potrebovať:

120 g hladkej múky
hrst špenátu
štipku soli
1 polievkovú lyžicu olivového oleja
30 g vriacej vody
smotanovú nátierku
8 plátkov šunky
2 ks sušených paradajok

A TAKTO NA TO:

V mixéri na jemno rozmixujte špenát s olivovým olejom. V mise vareškou zmiešajte múku, soľ, špenátové pesto a vriacu vodu. Jemné a vláčne cesto preložte na pomúčenú pracovnú dosku a vymieste konzistentné cesto. Rozdeľte ho na 2 rovnaké časti, vytvarujte gule, prikryte utierkou a nechajte 10 minút odpočívať.

Na pomúčenej doske obe cestá rozvalkajte na priemer 24 cm. Tortilly pečte na suchej panvici a na miernom ohni. Po vytiahnutí ich prikryte utierkou a nechajte vychladnúť.

Tortilly potrite smotanovou nátierkou, poukladajte na ne plátky šunky a na drobno nasekané sušené paradajky. Syrovú roládu v špenátovej tortille pevne zrolujte, zabaľte do potravinovej fólie a nechajte 2 hodiny zachladiť.