

Bylinková roláda

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Ze směsi a vody vypracujeme hladké těsto, které rozdělíme na dva stejné díly. Z těsta mezi folií vyválíme asi půl centimetru silný plát, který potřeme bylinkami rozmíchanými v másle. Plát zabalíme pomocí fólie do rolády a okraje zamáčkne směrem dovnitř. Bylinkovým máslem potřeme i vnější část rolády. Vaříme ve vodě (už nepotíráme z vnější strany), nebo v páře na 100°C asi 38 minut.

Ingredience

- **Směs na bramborové těsto 400 g** - 400 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 40 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Česnek medvědí 30 g** - 2 g
- **Bylinkové máslo 30 g** - 2 g

