

Voňavá bramborová roláda

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 35 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 naplníme anglickou slaninou nakrájenou na kostičky a špenátem. Plát zabalíme pomocí fólie do rolády a okraje zamáčkeme směrem dovnitř. Vaříme ve vodě, nebo v páře na 100 °C si 38 minut.

Ingredience

- Špenát porcovaný hluboce zmrazený **400 g** - 120 g
- Směs na bramborové těsto **400 g** - 400 g
- Staročeská slanina **1,9 kg** - 240 g
- Pitná voda nesycená - 400 g

