

Roláda z červené řepy

Suroviny:

4 červené řepy (uvařené a oloupané), 3 vejce, 120 g polohrubé mouky, 1- 2 stroužky česneku, 1 lžice oleje, sůl dle chuti, pepř

Náplň:

1 pomazánkové máslo, 25g másla, 1 měkký sýr (50g), 1 až 2 stroužky česneku

Postup:

Uvařenou a oloupanou řepu nastrouháme najemno. Okořeníme česnekem, solí a pepřem. Necháme vychladnout.

Do vychladlé směsi vmícháme dva žloutky, mouku a promícháme. Z bílků ušlenáme sníh a do směsi pomalu vmícháme. Hotovou směs rozprostřeme na plech na pečící papír a pečeme na 180°C cca 20 minut.

Mezitím si připravíme náplň z pomazánkového másla, másla, sýru, rozmačkaného česneku a jogurtu. Vše dobře vyšleháme.

Náplň klademe na upečenou a vychladlou placku a placku zarulujeme do rolády.

Dáme na hodinu do ledničky a podáváme nakrájené na plátky s pečivem.

Sýrová roláda

Suroviny:

20 dkg plátkového sýra, 15 dkg plátkové šunky, 3/4 kostky másla, 2 kostky taveného sýra, 1 krabička pomazánkového másla, 1 vařené vejce, sterilovaný hrášek a kukuřice, sůl, pepř, vegeta plát pečícího papíru

Postup:

Na pečící papír poklademe plátky sýra, tak aby se mírně překrývaly a na cca 3 minuty necháme v rozehráté troubě spojit. Na sýr dáme plátky šunky. Máslo vyšleháme se sýrem, přidáme hrášek, kukuřici, vejce. Ochutíme vegetou a pepřem a promícháme. Tuto pomazánku natřeme na připravený plát a celý ho pomocí pečícího papíru stočíme a pořádně utáhneme. Dáme vychladit a pak krájíme na kolečka.

Sousedské posezení

Lazinov 05. 05. 2018 (rolády)

Špenátová roláda

Suroviny: 1 mražený špenát, 3 vejce, 120 g polohrubé mouky, 2 stroužky česneku, 1 lžice oleje, sůl dle chuti

Náplň: 1 balení taveného sýra (140g - 200g), 150 g šunky, 3 vejce na tvrdo

Postup: Špenát rozmrazíme, přidáme 3 žloutky, sůl, lžici oleje, oloupaný, prolisovaný čenek a polohrubou mouku. Z bílků vyšleháme tuhý sníh a vmícháme ho do připravené směsi. Vše nalijeme na plech s pečícím papírem. Pečeme na 150°C asi 10 - 15 minut. Po upečení vyndáme na čistou utěrku, smotáme do rolky a necháme chvíli vychladnout. Mezitím si smícháme nastrouhaná vejce s taveným sýrem. Rolku rozmotáme a potřeme připravenou směsí, poklademe plátky šunky a znovu smotáme. Zabalíme do alobalu a necháme vychladnout.

Podáváme s bílým pečivem. Ozdobit můžeme libovolnou zeleninou a bylinkami.

Kuřecí roláda

Suroviny:

1 kuře, 6 plátků šunky, 6 plátků sýru, 1 pár párků, 100 g pórku, sůl, pepř, kečup, olej

Postup:

Celé kuře vykostíme. Vykostěné kuře rozprostřeme, mírně naklepeme, osolíme a opepříme. Pořeme kečupem a posypeme najemno nakrájeným pórkem. Na popřtený plát položíme plátky šunky, na ni rozložíme podélně rozkrojené párky a přikryjeme plátky sýru. Naplněné kuře svineme do rolády. Zpevníme (párátky, nití, jehly) a přeneseme na alobal. Celou roládu osolíme, opepříme, potřeme olejem a zabalíme do alobalu. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 30 minut. Podáváme s bramborem, bílým pečivem, saláty.

Roláda s avokádem

Suroviny:

5 vajec, 5 polévkových lžic hladké mouky, 2 polévkové lžíce smetanového křenu, 2 stroužky česneku, 1 čajová lžička Prášku do pečiva, špetka soli

Na náplň:

200 g bylinkového pomazánkového másla, 200 g šunky, 2 dcl smetany ke šlehání, 1 zralé avokádo, 1 červenou kapii sůl , bílý pepř

Postup:

Žloutky a sůl vyšleháme do světle žluté tuhé pěny. Přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva a zamícháme. V druhé míse z bílků a soli ušleháme tuhý sníh. Třetinu sněhu, křen a prolisovaný česnek vmícháme do žloutkové směsi a zbylý sníh zlehka vmícháme ruční metlou. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečícím papírem. Plech vložíme do trouby rozehráté na 200 °C a pečeme 8 minut dozlatova. Hotový piškotový plát přikryjeme vlhkou utěrkou a necháme vychladnout. Pomazánkové máslo a smetanu dáme do mísy a vyšleháme do tuhého krému. Dochutíme solí a pepřem. Čtvrtinu krému si odložíme. Na piškotový plát nanese tenkou vrstvu krému, poklademe plátky šunky, opět překryjeme krémem, poklademe na nudličky nakrájenou paprikou a na kostičky nakrájeným avokádem. Pomocí pečícího papíru roládu pevně stočíme, zabalíme do folie a necháme 3 hodiny v lednici ztuhnout. Nakonec roládu potřeme zbylým krémem, posypeme pažitkou a nakrájíme na plátky.

Cuketové roládky s tvarohovým krémem

Suroviny:

cuketa, 100 g měkkého tvarohu, 30 g krůtí šunky nebo šunky od kosti, 1 lžíce nasekané petržele, sůl

Postup

Cuketu podélně nakrájíme na plátky silné asi 3 mm. Cuketu spaříme ve vroucí osolené vodě asi na 3 minuty a pak necháme okapat. Tvaroh osolíme, smícháme se šunkou nakrájenou nadrobno a petrželkou. Plátky cukety potíráme tvarohem a srolujeme.

Slaná roláda s medvědí česnekem

Suroviny:

Roláda:

5 vajec, 3 lžíce pesta z medvědího česneku, 2 lžíce polohrubé mouky špetka soli

Pomazánka:

1 pomazánkové máslo, 2 lžíce zakysané smetany, sůl, česnek, šunka, plátkový sýr

Postup:

Z bílků a špetky soli vyšleháme tuhý sníh. Pesto z medvědího česneku smícháme se žloutky. Do sněhu přidáme směs žloutků s medvědí česnekem a pomalu vmícháme mouku. Plech vyložíme pečícím papírem a na něj rozetřeme těsto. Pečeme 10 - 12 minut v troubě vyhřáté na 180 °C. Upečenou roládu i s pečícím papírem přesuneme na utěrku, roládu jemně poprášíme hladkou moukou a srolujeme - i s pečícím papírem i s utěrkou. Než roláda vystydne, připravíme pomazánku - smícháme pomazánkové máslo se zakysanou smetanou, solí a utřeným česnekem. Studenou roládu rozbalíme, natřeme pomazánkou, na kterou skládáme plátky šunky, sýra a mladé cukety. Vše srolujeme a zbytkem pomazánky celou roládu potřeme. Necháme hodinu vychladit v lednici.