Szpinakowe roladki z szynką i serem

6 porcji | 45 min

Składniki

- 200 g świeżego szpinaku
- 250 ml mleka
- 200 ml wody gazowanej
- 200 g przesianej mąki pszennej
- 2 jaja
- szczypta soli
- łyżka masła klarowanego do smażenia
- + składniki: sałata, szynka, pokrojona w paski – papryka, ser żółty lub serek śmietankowy, plastry łososia wędzonego

Przygotowanie

1. Umyty i osuszony szpinak zmiksować razem z mlekiem w naczyniu głównym robota – 15 sekund, prędkość 7.
2. Dodać pozostałe składniki – jaja, wodę, mąkę, sól i ponownie zmiksować – 15 sekund, prędkość 6-7.
3. Pozostawić ciasto na około 15 minut aby odpoczęło.
4. Na dobrze rozgrzanej patelni do naleśników rozpuścić łyżkę masła klarowanego i wlać rozpuszczone do ciasta. Lekko wymieszać łyżką masę szpinakową. Wylewać partiami ciasto naleśnikowe na patelnię i smażyć je z każdej strony około minuty.
5. W naleśniku rozłożyć liście ulubionej sałaty, delikatnej szynki i żółtego sera (może być w plastrach lub starty w robocie). Zawinąć w roladę i pokroić na większe kawałki. Serwować z sosem czosnkowym lub z keczupem.
6. Propozycja podania Roladki na zimno można podawać posmarowane serkiem śmietankowym, szczypiorkiem i wędzonym łososiem Inną propozycją jest zapieczenie roladki (w naleśniku rozłożyć szynkę i ser) i podgrzać w piekarniku – 5 minut, temperatura – 170 stopni.