

# WIELKANOCNA ROLADA ZE SZPINAKIEM I WEGAŃSKIM KOTLETEM MIELONYM

## SKŁADNIKI

ψ 8 PORCJI

🕒 50 MIN

🍴 ŚREDNI

1 opakowanie Garden Gourmet  
Wegański Kotlet Mielony

4 jajka

1 łyżka bułki tartej

½ pęczka koperku

1 cebula

1 łyżeczka chrzanu

2 łyżki majonezu

Sól i pieprz do smaku

Olej do smażenia

¾ szklanki mąki pszennej

200 g szpinaku baby

100 ml mleka

Sól do smaku

Podczas świąt Wielkiej Nocy na Twoim stole nie może zabraknąć kolorowych potraw! Zrób przepyszną roladę ze świeżego szpinaku i pocuj, jak fantastycznie smakuje z dodatkiem Wegańskiego Kotlecia Mielonego od Garden Gourmet. To idealna propozycja na wegańskie święta, którą pokochają zarówno osoby jedzące roślinnie, jak i mięsożercy. Koniecznie wypróbuj z całą rodziną!

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. PRZYGOTUJ SZPINAK

Dokładnie umyj liście szpinaku. Zagotuj wodę i wrzątkiem zalej liście, aby je sparzyć. Alternatywnie możesz także udusić szpinak na patelni.

### 2. ZRÓB MASĘ NA CIASTO

Sparzony szpinak przelóż do blendera. Oddziel białka czterech jajek od żółtek. Dodaj żółtka do szpinaku, a białka odłóż na bok. Do blendera wsyp także sól oraz wlej mleko. Całość dokładnie zmiksuj na gładką masę, dbając o to, aby nie pojawiły się żadne grudki. Dzięki temu ten wegetariański przepis wyjdzie idealnie.

### 3. UBIJ BIAŁKA I DODAJ DO MASY

Odłożone wcześniej białka przelóż do odpowiedniego pojemnika i ubij na sztywną pianę. Do piany dodaj masę szpinakową i delikatnie wymieszaj. Następnie dodaj mąkę i ponownie delikatnie wymieszaj. Rób to powolnymi ruchami, ponieważ w przeciwnym razie piana może opaść.

### 4. UPIECZ CIASTO NA ROLADĘ

Rozgrzej piekarnik do 180°C. Przelóż masę na płaską blachę wyłożoną papierem do pieczenia i równomiernie rozprowadź (wciąż pamiętaj, aby robić to delikatnie, ponieważ piana może opaść). Wstaw do piekarnika i piecz przez około 15-20 minut. Po upieczeniu roladę przelóż na ścierkę i zwiń delikatnie w rulon. W ten sposób pozostaw do wystygnięcia.

### 5. UGOTUJ I POSIEKAJ JAJKA

Pozostałe cztery jajka ugotuj na twardo. Po ugotowaniu wystudź i obierz, a następnie posiekaj drobno. Możesz także przecisnąć je przez maszynkę lub zmiksować w malakserze. Dzięki temu farsz będzie bardziej delikatny, a wegetariańska Wielkanoc jeszcze bardziej wyjątkowa!

### 6. PRZYGOTUJ CEBULĘ

Obierz cebulę, dokładnie umyj pod bieżącą wodą i osusz papierowym ręcznikiem kuchennym. Następnie pokrój w drobną kostkę. W międzyczasie rozgrzej patelnię z odrobiną oleju i usmaż cebulę do złotego koloru.

### 7. PRZYGOTUJ WEGAŃSKIEGO KOTLETA MIELONEGO GARDEN GOURMET

Wegańskiego Kotlecia Mielonego Garden Gourmet rozdrobnij w mikserze lub przy pomocy widelca. Następnie dodaj go na patelnię z podsmażoną cebulą i przytrzymaj na ogniu tak długo, aż się zarumieni. Gotową cebulę i roślinny kotlet mielony odstaw do ostygnięcia.

### 8. PRZELÓŻ ROLADĘ FARSZEM

Odwiń roladę ze ściereki i delikatnie przelóż farszem, a następnie ponownie zwiń. Podawaj pokrojoną na kawałki. Danie wegańskie na Wielkanoc gotowe!

---

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA  
WWW.GARDENGOURMET.PL**

[Garden Gourmet](#) > [Przepisy](#) > [Wielkanocna rolada ze szpinakiem i Wegańskim Kotletem Mielonym](#)