

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](#)