

---

# Rolada z czerwonym kawiozem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2045 razy.

15 szt.                      Czas przygotow. 25 min.

Ciasto:

2 jaja,

1 łyżeczka masła,

sol.

Nadzienie:

150 g czerwonego kawioru,

120 ml smietanki kremowki,

120 g tlustego twarozku smietankowego.

1. Jaja umuc, rozbic, oddzielic bialka. Z bialek ubic sztywna piane. Zoltka rozetrzec, dodac 2 szczypty soli, polaczyc delikatnie z pianą z bialek.
2. Na rozgrzanej patelni o srednicy 20 cm roztopic łyżeczke masła i na malym ogniu usmazyc omlet. Zdjac z patelni, zostawic do ochlodzenia.
3. 40 ml smietanki wlac do twarozku, dobrze wymieszac. Pozostala smietanke ubic i delikatnie polaczyc z twarozkiem. Pod koniec dodac kawior.
4. Tak przygotowana mase twarozkowo-kawiorowa posmarowac omlet, nastepnie zwinac go w rulon, oziebic w lodowce.
5. Po wyjeciu z lodowki pociac ostrym nozem na plastry grubosci 1-1,5 cm. Podawac spiete wykalaczkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 20 "Kanapki i przekąski koktajlowe", strona 74.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)