
Rolada z jajek ze szpinakiem i mozarella

Dodano: 2008-03-05 23:30:43

Język: Polski

Odwiedzono: 2563 razy.

5-6 jajek

parmezan 0,20 gr.

szpinak ugotowany bez soli

mozarella (moze byc i szynka gotowana)

olej

papier do pieczenia

ubic jajka z dodatkiem parmezano i szpinaku ,wylac na blaszke wzsmarowana olejem i upies w piekarniku 180-200°,okolo 10- minut .po upieczeniu jeszcze bardzo cieple ulorzyc na stole podzielic na dwie czesci na jednej ulorzyc szynke ,zawinac scislo i okrecic papierem pozostawic do zastygniecia ,kroic w paski 1-2 cm.podawac z salata z pomidorow o inna do smaku,a nastepna czesc mozarella zawinac i pozostawic do wystygniecia -bedzie smakowalo smaczego!

Nadesłał: Sora Dora -italia <dory61@alice.it>