

Bylinková roláda

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zo zmesi a vody vypracujeme hladké cesto, ktoré rozdelíme na dva rovnaké diely. Z cesta medzi fóliou vyvaľkáme asi pol centimetra hrubý plát, ktorý potrieme bylinkami rozmiešanými v masle. Plát zabalíme pomocou fólie do rolády a okraje zatlačíme smerom dovnútra. Bylinkovým maslom potrieme aj vonkajšiu časť rolády. Varíme vo vode (už nepotierame z vonkajšej strany) alebo v pare na 100 °C asi 38 minút.

Ingrediencie

- **Zmes na Zemiakové cesto 400 g** - 400 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Pitná voda nesýtená** - 400 g
- **Maslo** - 40 g
- **Provencálske byliny** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

