

Roláda z bramborového těsta



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

114 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: RENČA

Odkaz: <https://srecepty.cz/rolada-z-bramboroveho-testa>

Příprava

Uděláme si bramborové těsto. Připravíme si cibuli, kterou oloupeme a nakrájíme najemno. Osmažíme a přidáme nakrájený salám, trochu orestujeme. Vše pak dáme na vyválené těsto a zatočíme jako roládu. Přendáme na utěrku a zatočíme. Konce uvážeme provázkem a zajistíme roládu omotáním. Aby se vešla do hrnce stočíme do podkovy. Dáme vařit do vroucí osolené vody. Vaříme asi 30 min. Potom vyndáme, sundáme utěrku a krájíme na kolečka. Podáváme se zelím.

Ingredience

- ✓ 1 bramborové těsto v prášku
- ✓ 5 cibulí
- ✓ 300 g měkkého salámu
- ✓ 1 lžíce sádla na orestování
- ✓ sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod

