

# ROLADA SZPINAKOWA

## Rolada szpinakowa z łososiem i serkiem kremowym

Delikatna **rolada szpinakowa** to prawdziwa uczta dla podniebienia i oczu. Soczyste liście szpinaku w połączeniu z kremowym serkiem i aromatycznym wędzonym łososiem tworzą harmonijną kompozycję smaków, która zachwyci nawet wybrednych smakoszy. Puszysty placek szpinakowy, wzbogacony kostkami czosnku Knorr, stanowi doskonałą bazę dla kremowej warstwy sera i delikatnych płatków łososia.

### Dla kogo?

Rolada szpinakowa to doskonała propozycja zarówno dla miłośników klasycznych smaków, jak i osób poszukujących kulinarnych inspiracji. *Wegetarianie* mogą z łatwością zmodyfikować przepis, zastępując łososia suszonymi pomidorami, zachowując przy tym wyjątkowy charakter dania. To także świetna opcja dla osób dbających o zdrowe odżywianie – szpinak dostarcza cennych składników odżywczych, a całość nie wymaga dodatku ciężkich sosów.

### Na jaką okazję?

Ta elegancka przystawka sprawdzi się doskonale podczas **rodzinnych uroczystości**, przyjęć i spotkań towarzyskich. Efektownie pokrojona rolada pięknie prezentuje się na stole, przyciągając wzrok gości. Równie dobrze sprawdzi się jako wykwintna kolacja we dwoje lub wieczorna przekąska, gdy masz ochotę na coś wyjątkowego.

## Czy wiesz o tym?

Aby rolada nabrała odpowiedniej konsystencji i smaku, powinna **odpoczywać w lodówce przez kilka godzin**. Ten czas jest niezbędny, by wszystkie składniki dobrze się połączyły, a całość nabrała odpowiedniej zwartości. Dzięki temu rolada będzie łatwa do krojenia, a każdy plasterzek zachowa swój kształt.

## Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z podaniem rolady! Przełóż plasterki cienkimi krążkami cytryny, które świetnie komponują się z łososiem, lub udekoruj talerz różyczką z plastrów wędzonej ryby. Możesz też dodać do masy szpinakowej *pestki słonecznika lub dyni* – pamiętaj jednak, by zachować umiar, aby rolada dobrze się skleiała.