

## CULINAR: Rulada de spanac cu sunca si cascaval

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 20 Octombrie 2012 07:37 - Ultima actualizare Joi, 13 Aprilie 2017 13:29

---



**Ingrediente:** pt. blatul de rulada: 350 de grame de spanac fiert, bine scurs de lichid si maruntit fin 3 oua 4 linguri de smantana 7 linguri de faina

1 lingurita de bicarbonat de sodiu

1 lingura de zeama de lamaie

sare, piper

pt. crema de cascaval:

150 de grame de branza proaspata de vaci

150 de grame de cascaval

150 de grame de unt la temperatura camerei

in plus:

250 de grame de sunca de casa (sau ce sunca preferati) taiata in felii foarte subtiri

Preparare:

Spanacul, ouale si smantana se pun intr-un bol, apoi se bat bine cu furculita.

## CULINAR: Rulada de spanac cu sunca si cascaval

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 20 Octombrie 2012 07:37 - Ultima actualizare Joi, 13 Aprilie 2017 13:29

---

Se adauga faina, sare si piper dupa gust si bicarbonatul stins cu zeama de lamaie.

Se amesteca totul si se toarna intr-o tava acoperita cu hartie de copt.

Blatul se coace in cuptorul preincins la 180 de grade Celsius, timp de 15-20 de minute, In timpul coacerii culoarea verde se va intensifica. Blatul nu trebuie sa se rumeneasca, ci sa treaca testul scobitorii, care, introdusa in blat, trebuie sa iasa curata.

Blatul fierbinte se desprinde de hartia de copt cu ajutorul unui cutit cu lama lunga apoi se ruleaza strans, in aceeasi hartie. Se lasa sa se raceasca complet in aceasta pozitie.

Intre timp se prepara crema de cascaval, dand la blender toate ingredientele pana cand se formeaza o pasta foarte fina. Daca se doreste, se mai poate adauga sare (eu nu am mai pus).

Blatul racit se desface din hartia de copt.

Se unge blatul cu crema de cascaval.

Deasupra cremeii de cascaval se aseaza felii de sunca, acoperind toata suprafata.

Se ruleaza strans si se da la rece cel putin 2-3 ore inainte de servire.

Foarte apetisanta si cu un gust foarte, foarte bun!

SURSA:

<http://www.retetecalamama.ro/retete-culinare/rulada-de-spanac-cu-sunca-si-cascaval.html>