



Na słono

Paluchy jaglane

Lidia Uchman

Inspiracja: [blog AgaMaSmaka.pl](http://blog.AgaMaSmaka.pl)



Składniki

- 100 g słonecznika
- 100 g kaszy jaglanej
- 5–6 szt. suszonych pomidorów z oleju
- garść suszonej bazylii
- sól ziołowa i/lub inne ulubione przyprawy, np. ostra papryka, mieszanka ziół
- garść czarnuszki
- łyżka oleju z suszonych pomidorów lub oliwy z oliwek



Sposób przygotowania

- Dzień wcześniej namocz ziarna słonecznika w wodzie, dzięki temu łatwiej je zblendujesz.
- Kaszę jaglaną ugotuj według przepisu na opakowaniu i ostudź ją (może być nawet lekko rozgotowana).
- Namoczony słonecznik przepłucz na sitku i zblenduj – najlepiej blenderem ręcznym.
- Do słonecznika dodaj kaszę jaglaną, pokrojone suszone pomidory, przyprawy i olej.
- Wszystko razem ponownie zblenduj tak, aby konsystencja masy była zwarta i lepka.
- Lekko natrzyj dłonie wodą lub olejem, a następnie roluj paluchy i układaj je na blasze z piekarnika pokrytej papierem do pieczenia (papier możesz delikatnie musnąć olejem, wtedy paluchy nie będą przywierać).
- Piecz na złoty kolor ok. 30 min w temp. 200°C.
- W trakcie pieczenia przynajmniej raz przetrulaj paluchy na boki.
- Wyjmij z piekarnika i wystudź.

Rada

Paluchy świetnie smakują zarówno solo, jak i z sosem tzatziki lub tatarskim.

Rolada szpinakowa z łososiem

Justyna Korczak



Składniki

- 4 jajka
- 200 g świeżego szpinaku
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu
- 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 1 łyżeczka soku z cytryny do skropienia łososia
- 350 g serka kremowego (np. Almette)
- 25 g tartego chrzanu ze słoiczka
- 250 g wędzonego łososia w plastrach
- 3 łyżki startego żółtego sera
- świeży koperk do posypania



Sposób przygotowania

- Rozdziel białka jajek od żółtek, odstaw.
- Zmiksuj szpinak, następnie dodaj żółtka, sól, pieprz, gałkę muszkatołową – wszystkie składniki wymieszaj.
- Białka ubij na sztywną pianę, dodaj zmiksowany wcześniej szpinak z przyprawami oraz starty żółty ser i delikatnie wymieszaj.
- Masę wylej płaską warstwą na wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę z piekarnika.
- Ciasto szpinakowe piecz przez ok. 12 min w piekarniku rozgrzanym do temp. 180°C.
- Upieczone ciasto wyjmij z piekarnika i odstaw do wystygnięcia na ok. 15 min.
- Serek kremowy wymieszaj z chrzanem i posmaruj nim roladę.
- Ułóż plastry łososia tak, aby zakryły całą powierzchnię ciasta, skrop sokiem z cytryny i posyp koperkiem.
- Całość zawiń w rulon, rozpoczynając od dłuższego boku.
- Zawiń w folię aluminiową i odstaw do lodówki na min. 2 godz.
- Roladę szpinakową pokrój w plastry o grubości ok. 1,5 cm i podawaj jako przystawkę.