

Erpfirolade mit Eierschwammerlfülle

Teig:

- › 900 g Erdäpfel/Kartoffeln (z.B. Ditta)
- › 200 g griffiges Mehl
- › 50 g Butter
- › 50 g Grieß
- › 1 Ei, Salz

Füllung:

- › 250 g Eierschwammerl
- › 150 g Paprika bunt gemischt
- › 2 Eier
- › Salz, Pfeffer, Majoran

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: 60 min.

PORTIONEN: 6

Die Erdäpfel/Kartoffeln kochen und passieren. Mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und kurz rasten lassen. Den Teig auf einer mit Butter gefetteten Alufolie ausrollen, die blättrig geschnittenen Eierschwammerl und den gewürfelten Paprika darauf gleichmäßig verteilen. Aus den Eiern ein würziges Rührei braten und ebenfalls auf dem Teig verteilen. Das Ganze zu einer Rolle formen und ca. 35 Minuten in leicht köchelndem Salzwasser ziehen lassen. Die ausgekühlte Roulade in Scheiben schneiden und in Butter auf beiden Seiten goldbraun anbraten.

Tipp:

Mit Joghurtsauce servieren.



Bramborová roláda s náplní z lišek

Těsto:

- › 900 g brambor (např. odrůda Ditta)
- › 200 g hrubé mouky
- › 50 g másla
- › 50 g krupice
- › 1 vejce, sůl

Náplň:

- › 250 g lišek
- › 150 g směs barevných paprik
- › 2 vejce
- › sůl, pepř, majoránka

Brambory uvaříme, oloupeme a rozmačkáme. Přidáme k nim zbývající přísady a zpracujeme na hladké těsto, které necháme krátce odpočinout. Alobal potřeme máslem a těsto na něm rozválíme a rovnoměrně ho poklademe na plátky nakrájenými liškami a na kostičky nakrájenými paprikami. Vejce usmažíme, dochutíme kořením a také je rovnoměrně rozdělíme na těsto. Těsto zatočíme do rolády a za mírného varu vaříme cca 35 minut v osolené vodě. Vychlazenou roládu krájíme na plátky a po obou stranách opečeme dozlatova v rozpuštěném másle.

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: 60 min.

PORCE: 6

Tipp:

Podáváme s jogurtovou omáčkou.

