# Rolada buraczkowa ze śledziem

* 450 g purée z buraków startych lub zmiksowanych
* 1 łyżka świeżego tartego chrzanu lub ze słoiczka
* 3 jajka
* 2 łyżki mąki
* [Pieprz](https://smaker.pl/produktopedia-pieprz%2C10.html)
* [Sól](https://smaker.pl/produktopedia-sol%2C9.html)
* **Farsz:**
* 150 g serka śmietankowego
* 2 łyżki śmietany
* 1 łyżeczka żelatyny upłynnionej w mleku
* 1 łyżka świeżego tartego chrzanu (można zastąpić ze słoiczka)
* 1 opakowanie śledzi a’la Matias (250 g)
* 2 średnie ogórki kiszone

**Wykonanie**

Buraki ugotowane miksujemy. Doprawiamy do smaku chrzanem solą i pieprzem.

* Oddzielamy żółtka od białek. Białka ubijamy na sztywną pianę. Żółtka dorzucamy do buraków wraz z mąką i dokładnie mieszamy. Dodajemy stopniowo białka porcjami do burakowej masy mieszając delikatnie łyżką. Ciasto wylewamy na wyłożoną papierem do pieczenia blachę, równomiernie ją rozprowadzając.
* Pieczemy w dobrze rozgrzanym piekarniku w 170°C (z termoobiegiem około 160°) przez około 20-25 minut. Po upieczeniu wykładamy ją na wilgotną ścierkę, ściągamy papier do pieczenia i przykrywamy drugą wilgotną ściereczką. Pozostawiamy ją do wystudzenia.

* Serek śmietankowy łączymy ze śmietaną i chrzanem. Smarujemy nim dokładnie wystudzone ciasto. Na serek układamy pokrojone na paski śledzie (w kilku rzędach). Na śledziach układamy pokrojone na ćwiartki ogórki. Roladę od strony śledzi delikatnie, ale ciasno zwijamy. Owijamy ją w folię lub papier do pieczenia i odstawiamy w zimne miejsce na co najmniej godzinę.