# Jednoduchá roláda s marmeládou

**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: **8**

**1307** kalorií , **1 g** cukrů , **30 g** tuků , **44 g** bílkovin

**Autor:** kotátko

**Odkaz:** https://srecepty.cz/jednoducha-rolada-s-marmeladou

## Příprava

Ušleháme vejce s cukrem do pěny, potom lehce přimícháme metličkou mouku promíchanou s kypřícím práškem, pořádně promícháme a nalijeme na plech a stejnoměrně rozetřeme. Dáme do vyhřáté trouby, pečeme při 220°c-250°C cca 10min. Po vyndání stočíme a necháme vychladnout, po vychladnutí rozvineme a potřeme marmeládou pak zase stočíme a můžeme nechat odležet.

## Ingredience

- 5 vajec
- 150 g polohrubé mouky
- 100 g cukru moučka
- 1 kypřící prášek do pečiva
- 1/2 hrnečku ovocné marmelády podle chuti

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Rychlovka, Rodina, Moučník