

Slani rolat od spanaca i ajvara



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 kesica prašak za pecivo
- 1 kašica soli
- 5 kašika ajvara
- 400 g sira
- 500 g kora za pitu
- 400 g blanširanog spanaca
- 4 dl kisele vode
- maloulja
- susam za dekoraciju

Priprema

Pakovanje kora podeliti na cetiri dela. Zatim izmiksirati sir, ubaciti tri jajeta, so, kisalu vodu, ulje i prašak za pecivo. Podeli ti na dva dela, dodati ajvar u prvom delu, a u drugom spanac. Prvu koru namazati spanacem, zatim umotati u rolat, drugu koru namazati ajvarom i uмотati preko rolata sa spanacem, tako još jednom sa spanacem pa sa ajvarom i na kraju opet sa spanacem. Napraviti tako cetiri rolata. Premazati jajem rolate i staviti susam. Peci 20 do 30 min na 180 C.

Savet