

Rolat od kora sa spanacem



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Premazivanje kora:

- 4 jajeta
- 90 ml ulja
- 1 prašak za pecivo
- 180 ml jogurta
- 300 g očišćenog spanaca

Fil:

- 2 kašike pavlake
- 180 g praške šunke u listovima
- 5 kiselih krastavica
- 50 g gauda
- malo ulja
- 6 koraza pitu

Priprema

Spanac oprati, ne blanširati, sitno iseckati i ostaviti ga dok pripremite premazivanje rolata. Umutiti jogurt, jaja, ulje, malo soli i prašak za pecivo. Ovom smesom premazivati svaku koru. Uzeti pleh takav da bude velicine kore, podmazati ga uljem i staviti prvu koru. Koru premazati prelivom i posuti spanacem, preko staviti sledecu koru, spanac i tako dok ne potrošite kore, preliv i spanac. Ja sam upotrebila 6 kora. U rerni zagrejanu na 250 stepeni peci kore od 15-20 minuta ili dok se po vrhu blago zarumeni. Ispecene kore odmah uviti u mokru

kuhinjsku krpu, saviti u rolat i ostaviti da se ohladi. Ohladjene kore premazati umucenom pavlakom, prekriti listovima šunke, preko narendati krastavcice i gaudu. Ponovo smotati kore u rolat, uviti ga u foliju i ostaviti u frižideru da se dobro ohladi. Najbolje je da se rolat napravi dan ranije.

Savet

Napraviti dan ranije.