

Slane slavske zanimacije - zeleni rolat



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Za testo:

- **3jajeta**
- **200 g jogurta**
- **200 g blanširanog spanaca**
- **1/2 pakovanja prška za pecivo**
- **1 kašikaulja**
- **6 kašikabrašna**

Fil:

- **200 g krem sira**
- **150 g šunke**

Priprema

Umutiti jaja sa jogurtom dodati kašiku ulja, spanac koji je blanširan i dobro oceen sve lepo sjediniti pa dodati brašno sa praškom za pecivo. U pravougaoni pleh staviti pek papir pa rasporediti umucenu masu. Peci na 220 stepeni 10 minuta Voditi racuna da se ne prepece. Izvaditi iz rerne i odmah umotati u isti papir u obliku rolata. Sacekatи da se malo prohladi, premazati krem sirom, poredjati šunku i ponovo uvitи u rolat. Obmotati folijom i ostaviti u frižider. Kad se ohladi seći kolutove po svojoj želji. Prijatno.

Savet