

Rolnice sa spanacem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1,5 dl** mlake vode
- **20 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **350 g** brašna
- **50 g** margarina
- **1** jaje
- **1** žumance

Za nadev:

- **250 g** obarenog spanaca
- **2 kašike** kisele pavlake
- **2 cen** belog luka
- **1** belance
- **mal**o bibera
- **mal**o soli

Priprema

Testo: U mlaku vodu dodati izmravljen kvasac, šećer i kašičicu brašna. Izmešati i ostaviti da nadoe. U posudu za mešanje sipati brašno, dodati omekšali margarin, jaje i žumance, so i sa nadošlim kvascem zamesiti testo. Testo ostaviti 20 minuta da nadoe. Od nadošlog testa razviti koru u oblik pravougaonika debljine 5 mm. Nadev: Spanac sitno iseckati, dodati kiselu pavlaku, sitno iseckan beli luk, so i biber po ukusu. Sve dobro izmešati i

pripremljenim filom premazati koru. Kору uviti u rolat i iseci na manje rolate. Složiti u pleh obložen papirom za pečenje, premazati umućenim belancetom i peci na 200 C 25 minuta.

Savet