

Rolat sa spanacem



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 6jaja
- 6 kašikabrašna
- 2 kašicicesoli
- 300 gspanaca
- 1 kesicapraška za pecivo

Za fil:

- 1 cašapavlake
- 150 gfeta sira
- 1 pakovanjekrem sira
- 200 gšunke
- 100 gpecenice

Priprema

Oprati i sitno iseckati spanac. Umutiti jaja, dodati brašno, pecivo i spanac. Izmešati kašikom i peci u podmazan pleh na 250'C desetak minita. Vrucu koru uviti u mokru krpu i ostaviti da ostoji dok se kora ne ohladi.

Umutiti pavlaku, sir i krem sir, pa dodati sitno seckanu šunku i pecenicu. Premazati koru i uviti u rolat.

Savet