

Slani rolat (3)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- 3jajeta
- 1 kašicicasoli
- 4 kašikebrašna
- 1 kesicaprška za pecivo
- 1kisela pavlaka
- 4 kašikespanaca

Za fil:

- kackavalj
- seckana šunka
- pavlaka
- krem sira
- 1rendano kuvano jaje
- malo soli
- 3seckana krastavcica

Priprema

Kora: Umutiti jaja dodati brašno sa praškom za pecivo, kiselu pavlaku i so, pa tek onda spanac i sve sjediniti. Izruciti u pleh i peci. Kada se kora ispeče uviti je u rolat vlažnom krpom i ostaviti da se ohladi. Hladnu koru premazati krem sirom i pobacati preko rendano kuvano jaje i šunku, pa premazati pavlakom pa narendati kackavalj i kisele krastavcice, pa zaviti rolat. Umotati u foliju i staviti u frižider.

Savet

Ako želite da rolat bude u narandžastoj boji u koru umesto spanaa dodajte 3 kašike ajvara.