Rolat od spanaca sa safaladom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za koru:

- **3**jajeta
- **3 kašike**brašna
- **1/3 kesica**praška za pecivo
- **1 kašicica**soli
- **200 g**kuvanog spanaca

Za fil:

- **100 gMoja Kravica Kuhinjica sitnog sira**
- **100 gMoja Kravica kisele pavlake**
- **1**safalada
- **1 kašicica**soli

Priprema

Kora: Umutiti belanca sa kašicicom soli, pa dodati žumanca, iseckan spanac, brašno i prašak za pecivo. Sipati u pleh obložen pek papirom. Kad je gotava kora uviti je i ostaviti da se ohladi. Pomešati sir, pavlaku i so pa premazati ohlaenu koru. Safaladu preseci na pola po dužini i staviti na koru. Uviti u rolat i ostaviti da se ohladi.

Savet