

Rolat od spanaca punjen sirom i šunkom



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **5** kašikaiseckanog i obarenog spanaca
- **1** pavlaka
- **5** žumanaca
- **5** kašikabrašna
- **1** prašak za pecivo
- **malosoli**
- **5** belanaca

Za fil:

- **250** gsira
- **1** pavlaka
- **300** g šunkarice

Priprema

Sastojke za testo sjedinite, a umucena belanca dodajte na kraju. Sipajte u veci pleh kako bi kora bila što tanja i ispecite. Ispecenu koru staviti na vlažnu krpu i uvijte u rolat. Kada se kora ohladi, odviti je i namazati filom od

sira i pavlake, pa poreati odozgo šunkaricu, pa ponovo uvijte u rolat. Rolat je najbolje spremati dan ranije.

Savet