Rotolo sa spanacem i tikvom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje**kora za lazanju
- **1**muskatna tikva
- **1 pakovanje**smrznutog spanaca
- **1 pakovanje**paradajz sosa
- **1 glavica**crnog luka
- **4 cena**belog luka
- so, biber
- maslinovo ulje
- **oko 100 g**fete
- **1 kesica**parmezana

Priprema

Tikvu peci u rerni neka 2 sata na 170 C...može i dan ranije, recimo ako pecete neki rucak za taj dan, a planirate za sutradan da pravite rotolo, može zajedno da se pece. Kada je pecena, ocistite od semenki i kore..izgnjeciti je viljuškom.

Iseckati crni luk na sitno, propržiti na maslinovom ulju, pa dodati zamrznuti spanac, mešati dok se ne razledi, krckati ga par minuta uz dodatak soli i bibera.

U šerpu, koju cete kasnije moci da stavite u rernu, ispržiti beli luk, pa dodati paradajz i oko 2 dl vode, plus malo soli...krckati par minuta.

Kada ste pripremili tikvu, spanac i paradajz, možete da se bacite na spremanje rolnica. Svaki list lazanje sam malo provukla kroz toplu vodu, da ne bi pucala, staviti na radnu površinu, pa preko nje staviti 2 kašike tikve, razmazati po kori, pa jednu kašiku spanaca, opet razvuci, tako da sad imate dva sloja i još izdrobite sir..urolati, pa preseci na pola. Ja sam pripremila tacnu, pa sam rolnice prvo reala u nju, a kada sam završila i iskoristila sav materijal, polovine rolnica okrenute na gore-tako da se vidi presek, reala u šerpu sa paradajz sosom. Po izreanim rolnicama posuti parmezan. Peci oko 40 minuta na 180 C.

Savet

Prijatno.