Slani rolat sa spanacem



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za rolat:

- **4** jajeta
- **4 kašike**brašna
- **100 ml**ulja
- **100 ml** jogurta
- **1/2 kašicice**soli
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **100 g**blendiranog kuvanog spanaca

Za fil:

- **300 g**sirnog namaza
- **150 g**šunke
- **100 g**kiselih krastavaca

Priprema

Razdvojiti žumanca od belanaca. Belanca umutiti u sneg. U žumanca dodati ulje, so, spanac i jogurt. Polako sastaviti sa umucenim snegom. Na kraju dodati brašno sa praškom za pecivo i lagano ga umešati varjacom, a ne mikserom kako Vam sneg ne bi "pao". Izliti u veci pleh na papir za pecenje. Peci desetak minuta na 180 stepeni. Topli rolat srolati zajedno sa papirom i ostaviti da se ohladi. Ohlaen filovati po želi, ja sam koristila sirni namaz, šunku i krastavcice. Rolat sam premazala namazom, složila šunku, a krastavcice izrendala.

Savet

Na isti nain možete praviti i slani rolat sa ajvarom samo umesto spanaa stavite nekoliko kašika ajvara. Od ovakvih slanih kora možete praviti i slanu tortu. Pustite mašti na volju.