

Slani rolat sa spanacem (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za pripremu spanaca:

- **600 g** spanaca
- **50 ml** mleka
- **50 ml** ulja

Za koru:

- **5** jajeta
- **1** kašicica soli
- **6** kašika brašna
- **na vrh** nožapraška za pecivo

Za fil:

- **400 g** kisele pavlake
- **200 g** dimljenog kackavalja
- **200 g** šunke
- **3** kuvana jajeta
- **200 g** krem sira

Priprema

Pripremiti prvo spanac: Spanac oprati i ocistiti. Obariti ga na kratko da omeša. Zatim ga saseckati na sitno. Pomešati ulje i mleko i upržiti saseckan spanac dok tecnost ne ispari.

Kora: Umutiti 5 jaja i so. Kada se lepo umuti dodati 6 kašike brašna i pripremljeni spanac. Dodati malo praška za pecivo (može i bez). Sjediniti sve mikserom i izliti u pleh obložem pek papirom. Ispeci koru u zagrejanoj rerni na 200 C. Koru staviti na mokru krpu i prekriti drugom mokrom krpom da omeša. Kada se kora prohladi i omeša filovati.

Filovanje: Koru premazati sa 200 g kisele pavlake. Poreati cele parcice šunke, kackavalja i narendati kuvana jaja. Odozgo premazati sa 200 g kisele pavlake i uviti u rolat. Rolat premazati krem sirom i staviti u frižider da se lepo ohladi i stegne.

Savet

Rolat je preukusan i što više stoji u frižideru lepši je i odlino se see, ne puca uopšte. :-)