

## **Rolat od spanaca (2)**



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **6**jaja
- **2** kašikeulja
- **2** kašikemleka
- **6** kašikabrašna
- **1** kašicicasoli
- **1/2** kesiceprška za pecivo
- Za fil:
  - **250** gtvrdog sira
  - **200** gkisele pavlake
  - 2kuvana jajeta
  - **200** gšunke
  - **1** kašicicasoli
  - Za dekoraciju:
    - **1** cašakisele pavlake
    - **100** gkackavalja

### **Priprema**

Priprema kore: Odvojiti belanca od žumanca. Umititi belanca penasto sa jednom kašicicom soli. Umucenim belancima dodati žumanac po žumanac uz neprekidno mešanje mikserom. Dodati ostale sastojke, ulja 2 kašike, mleka 2 kašike, brašna 6 kašika i pola kesice praška za pecivo.

Spanac oprati, usitniti na trake i staviti u posudu sa kljucalom vodom, bariti oko 5 minuta. Izvaditi spanac iz vode, pustiti da se ohladi, procediti ga od vode i rukama ga izgnjeciti. Dodati spanac u pripremljenu masu,

promešati varjacom da se dobro sjedini spanac sa umucenom masom. Isipati u cetvrtast pleh obložen papirom za pecenje.

Zagrejati rernu na 200°C i peci koru oko 30 minuta. Pecenu koru sa papirom odmah uviti u krpu, ostaviti da se tako ohladi.

Fil za rolat: U posudu izrendati sir, dodati kiselu pavlaku, narendati kuvana jaja, usitniti šunku. Varjacom pomešati da se izjednaci i sjedini sir sa pavlakom, šunkom i jajima.

Finalni postupak: Uvijenoj kori skinuti papir, premazati je celokupnim pripremljenim filom. Premazanu koru filom uviti u rolat. Umititi kiselu pavlaku i premazati ceo rolat, kackavalj izrendati odozgo preko pavlake.

Slani rolat od spanaca ostaviti na hladnom da se dobro stegne, kako bi se lakše sekao na rolate.

## Savet

Slani rolat sa spanaem je laganog ukusa i dekorativnog izgleda Vrlo je izdašan, pogodan za razna slavlja i veselja. Služiti ga kao hladno predjelo uz razne slane akonije. Prijatno!