

Slani rolat sa pavlakom i spanacem



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za pripremu spanaca:

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

Za koru i filovanje:

- **5** jajeta
- **150 g** dimljenog kackavalja
- **150 g** šunke
- **3** kuvana jajeta
- **450 g** kisele pavlake
- **1 kašičica** soli
- **6 kašika** brašna
- **1 kašičica** praška za pecivo

Priprema

Prvo pripremiti spanac. Najpre ga oprati i ocistiti, a zatim ga obariti na kratko samo da omekša. Saseckati ga na sitno pa staviti u šerpicu sa pomešanim mlekom i uljem da se uprži dok tecnost ne ispari.

Pripremiti koru tako što se umute 5 jaja i so. Kada se lepo umuti dodati brašno i pripremljeni spanac. Dodati prašak za pecivo, sjediniti sve kratko mikserom i izliti u tepsiju sa pek papirom. Staviti da se pece na 200 C.

Pecenu koru staviti na mokru krpu, preklopiti drugom mokrom krpom i ostaviti tako da se ohladi i omekša, a zatim fiovati. Premazati je pavlakom, poreati cele listove kackavalja, zatim šunke, narendati kuvana jaja, a zatim opet preko svega premazati pavlakom.

Pomocu krpe na kojoj se nalazi koro uviti pažljivo u rolat i rolat premazati za ostatkom pavlake (raspodelite pavlaku tako da vam ostane par kašika za premazivanje rolata).

Savet

Rolat po želji posuti seckanim peršunom i ostaviti u frižider da se lepo ohladi i stegne. Najbolji je kada ostane preko noi u frižideru. Jako se lepo see i jako je ukusan i dekorativan. Neizostavan je za novogodišnju trpezu u našoj kui :)