

Slani rolat sa spanacem i pavlakom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** spanaca
- **1 mala šoljica** ulja
- **1 mala šoljica** mleka
- **5** jajeta
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **6 kašika** brašna

Za filovanje:

- **400 g** kisele pavlake
- **3** kuvana jajeta
- **150 g** šunke

Priprema

Spanac ocistiti, oprati i obariti u ključaloj vodi da omekša. Sacekati da se prohladi, pa saseckati i upržiti sa mešavinom mleka i ulja dok tecnost ne ispari.

Umutiti jaja sa kašicicom soli, pa dodati brašno sa praškom za pecivo i pripremljeni spanac. Sjediniti sve i izliti

u pleh sa pek papirom. Ispeci u zagrejanjoj rerni na 200 C. Pecenu koru staviti izmeu dve mokre krpe i sacekati da se ohladi i omekša.

Prmazati sloj pavake, pa preko rasporediti narendana kuvana jaja i šunku. Zatim staviti drugi sloj pavlake da se sve poveže i pomocu krpe uviti u rolat. Rolat premazati pavlakom i staviti u frižider da se ohladi i stegne.

Savet

Rolat je najbolje pripremati dan pre kako bi se lepo ohladio i stegao. Pavlaku rasporedite sami kako bi ste imali za dva sloja premazivanja i malo za premazivanje rolata. Dekorisati seckanim peršunom i šargarepicom. Odlino se see, ne lomi se i jako je ukusan i dekorativan. Prijatno :)