

## ***Lanin zeleni rolat***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 100 g putera
- 80 g brašna
- 400-500 g svežeg spanaca
- 1 kafena kašika soli
- 4 dl mleka
- 5 jaja
- 180 g kisele pavlake (milerama)
- 100 g krem maslaca (krem-sira)
- 50 g becke salame (zimska, mortadela)
- 50 g kackavalja (po želji)
- 10-20 g susama (po želji)

### **Priprema**

Spanac ocistiti i obariti. Ostaviti da se dobro ocedi, pa kada se ohladi isitniti ga što bolje. Na otopljenom puteru propržiti brašno, dodati spanac, posoliti i dodati mleko, uz stalno mešanje (kao za pripremu klasicnog spanaca). Kada dobije dovoljnu gustinu skloniti sa šporeta i ohladiti.

Odvojiti žumanca od belanaca. Belanca umutiti u cvrst sneg. Žumanca dodati u prohlaen spanac, fino sjediniti, pa na kraju dodati belanca i laganim pokretima izmešati, da se dobije vazdušasta masa.

U veliki pleh (od šporeta) postaviti pek-papir, pa u to izliti masu za rolat.

Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 200 stepeni C, oko 30 minuta (ovo je relativna stvar, Vi najbolje poznajete svoj šporet).

Ukoliko se rolat na nekoliko mesta izdigne, ne brinite. Tada možete odškrinuti vrata pecnice, na pola minuta i nastaviti sa pečenjem ili sačekati da se ispece, pa da sam „splasne“ kada se izruci na mokru krpu – što je sledeći korak. Znaci, pecenu koru staviti na vlažnu krpu, odmah urolati i ostaviti da se ohladi.

Pomešati pavlaku (mileram) i krem maslac (krem-sir). Sitno iseckati bečku salamu ili suhomesnato po izboru. Kada se rolat ohladio razviti ga i premazati ovom krem-smesom, a odozgo posuti salamicu.

Zarolati, blago premazati sa malo pripremljenog namaza i ostaviti u frižideru da prenoci. (Može se ostaviti u plasticne posude sa poklopcem ili u tacni „da diše“, ukoliko u frižideru nema nečega od čega bi „pokupio“ mirise). Ostatak namaza presuti u posudicu sa poklopcem i ostaviti u frižideru.

Susam prepeci prema ukusu (u teflonskom tiganju ili u rerni).

Sutradan rolat ponovo premazati odozgo i posuti ga rendanim kackavaljem ili susamom. Držati u frižideru do serviranja.

Za fil možete koristiti i šunku, kisele krastavce, kuvanu šargarepu, kuvana jaja.

Za gornji premaz možete koristiti i majonez.