

## ***Rolat od spanaca i sira***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g spanaca
- 6 jaja
- 6 kašika brašna
- 2 caše kisele pavlake
- 400 g sitnog sira
- 150 g šunke
- so
- biber
- 4 kašike ulja

### **Priprema**

Obariti spanac, dobro ga ocediti i posle toga, sitno iseckati. Umutiti 6 belanca kao za tortu. Dodati 6 žumanaca i polako u to umešati spanac i kašiku po kašiku brašna i 4 kašike ulja.

Lagano promešati i ispeci u papirom za pečenje obložen pleh. Nakon pečenja uviti u rolat.

Filovati filom od sira, jedne pavlake i seckane šunke.

Spolja premazati rolat, drugom pavlakom.