

Slani cik cak rolat



Sastojci

Za I koru:

- 2 jajeta
- 2 kašike ulja
- 1 kašika pavlake
- 2 kašike brašna
- 1 kašika praška za pecivo
- 3 kašike sira

Za II koru:

- Isto kao prva + 2 kašike ajvara

Za III koru:

- Isto kao prve dve + 2 kašike spanaca

Fil:

- krem sir
- pavlaka
- pileca prsa u omotu

Priprema

Spanac obariti, a pileca prsa u omotu iseci na kockice. U odgovarajucoj posudi umutiti jaja, ulje, brašno, pavlaku, sir i prašak za pecivo.

U drugu smjesu dodati 2 kašike ajvara, a u trecu 2 kašike spanaca.

Smese sipati u vrecice, odseci im vrh i izlivati masu u pleh obložen papirom za pecenje, tako da se dobiju šare po želji. Koru peci u rerni 20 minuta na 150 C.

Gotovu koru pomocu vlažne krpe uviti u rolat i ostaviti da se ohladi.

Napraviti fil: Umutiti krem sir, pavlaku i isjecena pileca prsa (u omotu).

Koru premazati filom i ponovo zaviti rolat. PRIJATNO ?

Napomena: po receptu iz Gastro kutka.