

## ***Rolat od spanaca***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 5jaja
- 1 kašicicasoli
- 500 gkuvanog spanaca
- 5 kašikabrašna
- 1/2praška za pecivo

#### **Za fil:**

- 200 gkrem sira
- 1kuvano jaje
- 100 gšunkarice u listu
- 100 gkackavalja u listu

### **Priprema**

Umutiti jaja sa kašicicom soli, dodati spanac (dobro oce?enog i iseckanog), brašno i prašal za pecivo. Sipati u pleh obložen pek papirom. Kad je kora pecena, odmah je zaviti sa pek papirom i ostaviti da se ohladi.

Kad je ohla?en, rolat odviti i premazati krem sirom, preko toga izrandati jaje, preko jajeta pore?ati šunkaricu, premazati mileramom, preko toga staviti kackavalj. Saviti rolati i okolo ga premazati mileramom ili pavlakom.

**Savet**