

## **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 oceenog 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 ohlaen, rolat odviti i premazati krem sirom, preko toga izrandati jaje, preko jajeta poreati šunkaricu, premazati mileramom, preko toga staviti kackavalj. Saviti rolati i okolo ga premazati mileramom ili pavlakom.

**Savet**