

Rolat od spanaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za koru:

- **5** jaja
- **1 kašičica** soli
- **500 g** kuvanog spanaca
- **5 kašika** brašna
- **1/2** praška za pecivo

Za fil:

- **200 g** krem sira
- **1** kuvano jaje
- **100 g** šunkarice u listu
- **100 g** kackavalja u listu

Priprema

Umutiti jaja sa kašičicom 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