Rolat od kora sa spanacem



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za premazivanje kora:

- **1 čaša**jogurta
- **4**jajeta
- **1/2 čaše (od jogurta)**ulja
- **1** prašak za pecivo
- **malo** soli (po ukusu)
- **500 g**spanaca

Fil:

- **2 čaše**kisele pavlake
- **100 g**šunke
- **5-6**kiselih krastavcica
- **malo**kackavalja

I još:

- **6-7** gotovih kora iz pakovanja
- **malo** ulja (za podmazivanje pleha)

Priprema

Umutiti 1 jogurt, jaja, ulje, malo soli i prašak za pecivo. Ovo je smesa kojom se maže svaka kora. Na podmazan pleh redjati gotove kore (6-7 kora). Svaku premazati gotovom smesom i posuti seckanim spanacem.

Peci na 250 stepeni oko 15-20 minuta. Dok ne porumene. Pleh treba da je velicine kora.

Kada se kore ispeku odmah ih umotati u cistu mokru krpu i ostaviti da se dobro ohlade.

Ohladjene kore odmotati i premazati filom, a to je: prvo premazati pavlaku preko kora, zatim poreati listove šunke, posuti seckane krastavcice i narendati kackavalj.

Ponovo zamotati u rolat, uviti u foliju i ostaviti na kratko u frižider da se malo stegne pa seci na parcice. Prijatno!

Savet

Ja sam kore ispekla vee pre filovanja da bi se dobro ohladile i da se pavlaka ne bi istopila prilikom mazanja. Preporuujem da pleh u kome peete kore obložite pek papirom. Uživajte...