

# **Slani rolat od spanaca i ajvara**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **4** jajeta
- **1** kesicapršak za pecivo
- **1** kašicicasoli
- **5** kašika ajvara
- **400** gsira
- **500** g kora za pitu
- **400** g blanširanog spanaca
- **4** dlkisele vode
- **maloulja**
- susam za dekoraciju

## **Priprema**

Pakovanje kora podeliti na cetiri dela. Zatim izmiksirati sira, ubaciti tri jajeta, so, kisalu vodu, ulje i prašak za pecivo. Podeli ti na dva dela, dodati ajvar u prvom delu, a u drugom spanac. Prvu koru namazati spanacem, zatim umotati u rolat, drugu koru namazati ajvarom i u motati preko roleta sa spanacem, tako još jednom sa spanacem pa sa ajvarom i na kraju opet sa spanacem. Napraviti tako cetiri roleta. Premazati jajem rolete i staviti susam. Peci 20 do 30 min na 180 C.

## **Savet**