

## **Zeleni rolat (3)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- **250 ml** mleka
- **75 g** margarina
- **75 g** brašna
- **4** jajeta
- **10 listova** spanaca
- **malosoli**

#### **Fil:**

- **2 dl** kisele pavlake
- **1** barena šargarepa
- **100 g** kackavalja
- **100 g** praške šunke

### **Priprema**

U šerpi prokivati mleko i margarin pa u to dodati brašno. Mutiti par minuta pa skloniti sa vatre. Kada se ohladi dodati 4 jajeta i mutiti dok se ne ujedini masa. Posebno u blenderu samleti spanac i dodati smesi. Izliti u pleh i peći. Kada se ispece odmah urolati i ostaviti da se ohladi.

Fil: pomešati pavlaku sa ostalim sastojcima pa nafilovati rolat. Lagano rolovati da ne bi pukla korica. Ostaviti da odstoji pa seci.

**Savet**